

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

Blattsalat Freihof mit:

- italienischem Dressing oder französischem Dressing 9.50

- Speckchips und Brotroutons 12.50

- lauwarmen Waldpilzen mit Kräutern 14.50

- gebratenen Black Tiger Crevetten 16.50

Salat Freihof gemischt 10.50

Steinpilztartar auf Äpfelscheiben mit Pinienkernvinaigrette 18.50

Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesan 19.50

Rauchlachstartar mit Dillgurken, kleinem Salatbouquet mit Apfelvinaigrette 18.50

## SUPPEN

Spargelcrèmesuppe mit Spargelwürfeln 8.50

Currysuppe mit Ingwer und Sesam 9.50

Riesling-Kräuterschaumsuppe 9.50

## SAISONALE EMPFEHLUNG

Kalbs-Paillard mit Morcheln und Cognacschaum  
Weisse Spargeln und Frühlingskartoffeln 38.00

## **FLEISCH-GERICHTE**

Gebratene Poulardenbrust mit Balsamicojus Kartoffel-Kroketten und Blattspinat	32.00
Schweinschnitzel paniert Pommes Frites und Saisongemüse	28.00
Kalbfleischgeschnetztes Zürcher Art Butterrösti und buntes Gemüse	39.00
Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Greyerzerkäse Gebackene Kartoffelstäbli und gemischtes Saisongemüse	44.00
Grilliertes Rindsentrecôte mit Café de Paris oder mit grüner Pfeffersauce Ofenkartoffeln und Saisongemüse	38.00
Rindsfilet im Speckmantel an Trüffeljus Kartoffel-Kräuterpüree und Blattspinat	47.00

## **FISCH-GERICHTE**

Zanderfilet mit Rohschinken und Salbei gebraten auf Rahmwirz und Champagnerrisotto	40.00
Gebratene Wolfsbarschfilets an Zitronensauce Kartoffel-Trüffelpüree und Zucchiniastreifen	42.00

## **VEGETARISCHE-GERICHTE**

Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Steinpilzen und Schnittlauchschaum	26.00
Marinierte Zucchini und Auberginen mit Tomaten und Mozzarella überbacken, und Basilikumnudeln	28.00

### Deklarationen:

Zanderfilet: Estland Wolfsbarschfilet: Frankreich Rauchlachs: Norwegen Riesencrevetten: China  
Kalbfleisch: Schweiz Schweinefleisch: Schweiz Rindfleisch: Schweiz, Amerika  
Lammfleisch: Schweiz Geflügel: Schweiz

## **MENU - FREIHOF**

Das Feinste aus unserer Küche wird mit viel Liebe und raffinierten Variationen zusammengestellt und frisch zubereitet.

4 – Gang Überraschungsmenü	85.00
5 – Gang Überraschungsmenü	102.00
6 – Gang Überraschungsmenü	119.00

**Überraschungsmenü servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen.**

Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Guten Appetit!

Manuela & Claudio Isenring und Ihr Freihof-Team

## **DESSERT**

Dessertvariation Freihof „Best of“ unserer saisonaler Dessertauswahl	14.50
Süßmostcrème mit Apfelsorbet	9.50
Caramelköpfler mit Früchten und Rahm	8.50
„Toblerone“ Schokoladenmousse auf Mandel-Honigpesto	12.50
Zarter Schokoladenkuchen mit halbgelagertem Rahm und Vanilleglace	12.50
Marinierte Erdbeeren mit Rahm und Vanilleglace oder Erdbeerglace	9.00 12.00

## **KÄSE**

Auswahl an Hart – und Weichkäse (4 Sorten)	16.50
--	-------

## **COUPES**

Coupe „Freihof“ Drei erfrischende Sorbets mit frischen Früchten garniert	12.50
Coupe „Goldingen“ Baumnussglace, Apfelsorbet und Zwetschgensorbet	10.50
Coupe „Atzmännig“ Marinierte Beeren mit Vanilleglace	11.50
Coupe „Baileys“ Chocoglace, Vanilleglace und Caféglace mit Baileys	12.50
Coupe „Bahia“ Chocoglace, Bananenglace, mit Bananen und Schokoladensauce	9.50
Coupe „Caramelita“ Caramelglace, Vanilleglace und Caramelsauce	10.50
Coupe „Café Glace“ Caféglace mit Espresso	10.50
Sorbet „Colonel“ Zitronensorbet mit Wodka	12.50
Sorbet „Prune“ Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	12.50
Sorbet „Mango“ Mangosorbet mit Prosecco	12.50
Sorbet „Pommes“ Apfelsorbet mit Calvados	12.50

## **SORBETS**

Zitronen, Apfel, Zwetschgen, Mango	pro Kugel	3.50
------------------------------------	-----------	------

## **GLACES**

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Café, Baumnuss, Caramel	pro Kugel mit Rahm	3.50 1.50
---	-----------------------	--------------