

**RESTAURANT FREIHOF**

*Lieber Gast*

*Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Interesse und würden uns freuen, Ihren Anlass für Sie gestalten zu dürfen.*

*In den vorliegenden Menüvorschlägen finden Sie eine Auswahl kulinarischer Möglichkeiten für Ihren Anlass. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit durchgeführt.*

*Für eine erfolgreiche Durchführung Ihres Anlasses bedarf es der Abklärung und Planung vieler Details. Wir stehen jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung. Wir gehen auch gerne auf Ihre besonderen Wünsche und Anregungen bei Banketten und Menüs ein.*

*Hier finden Sie Einzelgerichte, welche Sie selbst zu Ihrem Wunschmenü zusammenstellen können.*

*Auf den vorliegenden Seiten schlagen wir Ihnen einige klassische Gerichte aus der bekannten Schweizer Bankettküche vor. Diese können mehrheitlich das ganze Jahr über serviert werden.*

*Im Weiteren finden Sie Gerichte, welche besonders in eine der vier Jahreszeiten passen.*

*Einige Produkte und Gerichte lassen sich jedoch auch in eine andere Jahreszeit einordnen und können Ihren persönlichen Vorstellungen angepasst werden.*

*Alle Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.*

*Die Menüauswahl sollte mindestens 7 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen.*

*Das Freihof - Team steht Ihnen gerne zur Verfügung und hilft Ihnen, das passende Menü zusammen zu stellen.*

*Mit herzlichen Grüßen.*

*Claudio Isenring und Ihr Freihof- Team*



**KALTE VORSPEISEN**

*Gemischter Blattsalat  
mit italienischem oder französischem Dressing  
9.50*

*Gemischter Salat  
mit italienischem oder französischem Dressing  
11.00*

*Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten an Balsamicodressing  
14.00*

*Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmchen und Speckchips  
14.00*

*Büffel Mozzarella  
auf Tomaten - Rucola Salat mit Basilikumstreifen an Aceto Balsamico Dressing  
18.00*

*Steinpilztartar „Freihof“  
auf mariniertem Apfelp Carpaccio mit Sherry - Pinienkernvinaigrette  
19.50*

*Geräucherte Entenbruststreifen  
mit buntem Saisonblattsalat an erfrischendem Ingwer - Zitronengrass dressing  
16.00*

*Cavaillon Melone mit zartem Serrano Rohschinken,  
kleinem Sommersalat an Himbeer - Cassisvinaigrette  
18.50*

*Vitello Tonnato  
Kalter Kalbsschulterbraten an Thonsauce mit Kapern  
18.00*

*Mariniertes Rindscarpaccio  
mit Parmesansplitter und Rucolasalat an Tomatenvinaigrette  
24.00*

*Rindstatar  
Mild, Medium oder Feurig gewürzt, serviert mit Toast und Butter  
22.00*

*Alaska Rauchlachstatar  
mit Dillgurken und Meerrettichschaum, kleinem Salatbouquet mit Apfelvinaigrette  
19.50*

*Spargel – Krevettencocktail mit Rohschinkencrostini  
16.50*

**SUPPEN**

*Doppelte Rindskraftbrühe  
mit Gemüsestreifen, Eierstich, Mark, Flädli oder mit Sherry*  
8.50

*Überbackene Steinpilzkraftbrühe*  
12.00

*Currysuppe mit Ingwer und Sesam*  
9.50

*Riesling – Kräuterschaumsuppe mit gerösteten Mandeln*  
9.50

*Tomatencremesuppe mit Basilikum - Pesto*  
9.50

*Spargelcremesuppe mit Spargelwürfeln*  
9.00

*Broccolicremesuppe mit Mandeln*  
9.00

*Kressecremesuppe mit Krevettenragoût*  
10.50

*Kürbiscremesuppe mit Kürbisöltropfen und gerösteten Kernen*  
9.00

*Kürbiscremesuppe mit rotem Curry parfümiert*  
9.50

*Pilzcremesuppe mit Speckcroutons*  
9.50

*Feines Suppenduett  
Zwei saisonale Suppenkreationen zur Wahl*  
12.00



**FLEISCH**

*Mit Spinat gefülltes Perlhuhnbrustfilet im Rohschinkenmantel*  
32.00

*Schweinsfilet im Speckmantel an Balsamicojus*  
38.00

*Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce*  
35.00

*Grillierte Kalbsschnitzel mit Morcheln*  
43.00

*Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Rucolapesto*  
44.00

*Gebratenes Kalbssteak mit Steinpilzen und Cognacschaum*  
44.00

*Isenring's Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Bauernschinken und Greyerzerkäse*  
42.00

*Geschnetzeltes vom Ostschweizer Kalb mit Champignons*  
39.00

*Grilliertes Rindsentrecôte mit Café De Paris Butter oder grüner Pfeffersauce*  
38.00

*Rindsfilet im Speckmantel an Trüffeljus*  
45.00

*Lammrücken mit Isenring's Bergkräuterkruste und Portweinjus*  
42.00

*Gebratene Rehschnitzel mit Waldpilzen*  
39.00

*Wachtelbrust auf Champagnersauerkraut und Hirschmedaillon auf Rotkraut*  
40.00

*Filet „Freihof „*

*Rindsfiletmedaillon mit Chorizokruste und Riojajus  
auf Kartoffel - Spinatpüree*

*Schweinsfiletmedaillon mit Steinpilzen und Cognacschaum  
auf Safranrisotto*

52.00

**FISCH**

*Eglifilets gebraten mit Mandelbutter*  
36.00

*Zanderfilets mit Rohschinken und Salbei gebraten*  
40.00

*Gebratene Wolfsbarschfilets an Zitronensauce*  
42.00

*Pochierte Seezungenfilets an Safrancreme*  
42.00

*Seeteufelfiletmedaillons mit Kräuterkruste überbacken*  
38.00

*Sautierte Black-Tiger Riesenkrevetten mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Lauchstreifen*  
38.00

**VEGETARISCH**

*Sautiertes Gemüseschnitzel auf Tomatenragout mit Basilikum*  
26.00

*Ricottatortelli mit Spinat und Steinpilzen an Schnittlauchschaum*  
29.00

*Rucola - Ravioli an Salzeibutter auf Tomaten - Coulis*  
18.00

*Marinierte Zucchini und Auberginen mit Tomaten und Mozzarella überbacken*  
28.00

*Gemüseragout an Stroganoffsauce*  
24.00

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen zwei Beilagen nach Ihrer Wahl***

***ausgenommen „Filet Freihof“***

### **BEILAGEN ZUR WAHL**

*Kartoffelgratin*  
*Kräuter – Kartoffelpüree*  
*Kartoffelkroketten*  
*Butterrösti*  
*Neue Bratkartoffeln*  
*Pommes Frites*  
*Gemischter Wildreis*  
*Safranrisotto*  
*Champagnerrisotto*  
*Getreiderisotto*  
*Basilikum - Linguine (Nudeln)*  
*Pappardelle (Breitbandnudeln)*  
*Hausgemachte Spätzli*  
*Polenta*

*Zusätzliche Beilagen*  
*Supplement pro Person 4.50*

### **GEMÜSEAUSSWAHL**

*Gemüsebouquet Saisonal (4 Sorten)*  
*Blattspinat*  
*Glasierte Karotten*  
*Broccoli mit Mandeln*  
*Kohlraben an Butter*  
*Glasierte Cherrytomaten*  
*Geschmortes Rotkraut und Glasierte Maroni*  
*Bohnen – Speck Bündeli*

*2. Gemüseauswahl*  
*Supplement pro Person 4.50*

### **KÄSE**

*Käseteller (3 Sorten) mit Birnenbrot*  
*12.00*

*Käseplatte (5 Sorten)*  
*Auswahl von Hart- und Weichkäse garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen,*  
*dazu Birnenbrot, Brotauswahl und Butter*  
*16.00*

**DESSERT**

*Fruchtsalat Nature (Saisonale Früchte)*

9.00,

*mit Schlagrahm 10.50, mit Glacearoma zur Wahl 12.00*

„Caramello“

*Caramelköpfler und Caramelglace mit Mandelgrissini und Früchten garniert*

13.00

*Dessertvariation „Freihof“*

*„Best of“ unserer saisonaler Dessertauswahl*

15.00

*Tablerone Schokoladenmousse auf Mandel - Honigpesto*

14.00

*Thurgauer Süssmostcreme mit Apfelsorbet und Zimtcracker*

12.50

*Verschiedene Früchte - und Beerengratin*

*Pfirsich, Aprikosen, Zwetschgen, Birnen und Beeren je nach Saison mit Glacearoma zur Wahl*

13.00

*Zarter Chocokuchen*

*mit halbgeschlagenem Rahm und Vanilleglace*

11.00

*Aprikosen oder Zwetschgen „Trio Boxloo“*

*(Parfait, Quarkknödel und Sorbet)*

14.50

*Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm*

12.00

*Sorbetvariation*

*Drei erfrischende Sorbets mit frischen Früchten garniert*

12.00

*Basler Leckerliparfait mit mariniertem Zitrusfrüchtekompott*

12.00

*Gebackene „Boxloo Rhabarbersticks“ auf Vanillemousseline und Erdbeerdüett*

14.00

*Verschiedene saisonale Torten und Kuchen je nach Wunsch*

ab 6.50

*Coupe „Boxloo“  
Vanilleglace mit marinierten Beeren  
9.50*

*Coupe „Baileys“  
Chocoglace, Vanilleglace und Caféglace mit Baileys  
12.50*

*Coupe „Café Glace“  
Caféglace mit Espresso  
10.50*

*Coupe „Bahia“  
Chocoglace, Bananenglace, mit frischen Bananen und Schokoladensauce  
9.00*

*Coupe „Nesselrode“  
Merengue, Vermicelles und Vanilleglace  
9.50*

*Sorbet „Colonel“  
Zitronensorbet mit Wodka  
12.50*

*Sorbet „Prune“  
Zwetschgen sorbet mit Vielle Prune  
11.50*

*Sorbet „Mango“  
Mangosorbet mit Prosecco  
12.50*

*Sorbet „Orange“  
Blutorangensorbet mit Campari  
12.00*

**MENU VORSCHLÄGE**

MENU CLASSIC

*Gemischter Blattsalat Waldrose  
mit italienischem oder französischem Dressing*

\*\*\*\*\*

*Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Sherry*

\*\*\*\*\*

*Geschnetzeltes vom Ostschweizer Kalb mit Champignons  
Saisongemüse und Butternudeln*

\*\*\*\*\*

*Thurgauer Süssmostcreme mit Apfelsorbet und Zimtcracker*

*CHF 68.00 pro Person*

MENU GOLDINGEN

*Geräucherte Entenbruststreifen  
mit buntem Saisonblattsalat an erfrischendem Ingwer – Zitronengrass dressing*

\*\*\*\*\*

*Riesling – Kräuterschaumsuppe mit gerösteten Mandeln*

\*\*\*\*\*

*Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Rucolapesto  
Glasierter Cherrytomaten und Safranrisotto*

\*\*\*\*\*

*Aprikosen oder Zwetschgen „Trio Boxloo“  
(Parfait, Quarkknödel und Sorbet)*

*CHF 79.00 pro Person*

MENU FREIHOF

*Steinpilztartar auf Apfelcarpaccio an Sherry – Pinienvinaigrette*

\*\*\*\*\*

*Currysuppe mit Ingwer und Sesam*

\*\*\*\*\*

*Rindsfilet im Speckmantel an Trüffeljus  
Blattspinat und Kartoffel – Kräuterpüree*

\*\*\*\*\*

*Dessertvariation Freihof  
„Best Of“ unserer saisonaler Dessertauswahl*

*CHF 88.00 pro Person*

