

SPEISEKARTE FRÜHLING

Es ist Frühling, die Natur ist in Aufruhr, es taut und tropft.
Die Fenster werden geöffnet, die Häuser durchlüftet.

Blüten und Kräuter duften um die Wette: zart das Veilchen,
betörend der Flieder, derb und deftig der Bärlauch. Die Farben rauben
einem den Atem: Gelb, Blau und Violett – direkt aus dem Schnee.

Erstes Grün zeigt sich, zaghaft zunächst, bald aber schon stark
und strotzend. Die Welt entsteht neu, und der Tisch wird frisch gedeckt,
alles ist prall und knackig, voll Saft und Leben. Jetzt ist die Zeit
der Salate und Gemüse, aber auch der Erstlinge der Natur,
der Lämmer, Zicklein und Kaninchen.

Es sind Wochen des Aufbruchs, der Winter wird mit
Lärm und Feuer vertrieben. Man feiert Ostern, das Fest der Auferstehung.
Man reinigt den Körper, den Geist und das Blut.

Das ist der Frühling! Ihn einzufangen und seinen Reichtum an Gaben,
Düften und Stimmungen wiederzugeben schafft nur ein Koch,
der auch Künstler ist, oder ein Künstler, der auch Koch ist – eben
ein Poet am Herd.

VORSPEISEN

Blattsalat Freihof mit:

- italienischem Dressing oder französischem Dressing	10.00
- Speckchips und Brotcroutons	12.50
- lauwarmen Waldpilzen mit Kräutern	14.50
- gebratenen Black Tiger Crevetten	16.50

Salat Freihof gemischt 12.00

Steinpilzartar auf Äpfelscheiben mit Pinienkernenvinaigrette 18.50

Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesan 19.50

Rauchlachstartar mit Dillgurken, kleinem Salatbouquet mit Apfelvinaigrette 18.50

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe mit Spargelwürfeln 10.00

Currycrèmesuppe mit Ingwer und Sesam 10.00

Riesling-Kräuterschaumsuppe mit Mandeln 10.00

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

Filet „Freihof „

1. Gang

Rindsfiletmedaillon mit Chorizokruste überbacken, Riojajus und Kartoffel-Spinatpüree

2. Gang

Schweinsfiletmedaillon mit Steinpilzen und Cognacschaum auf Safranrisotto 56.00

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 mit Schweinefleisch	44.00 38.00
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 Rahmwirsing und Champagnerrisotto	40.00
Gebratene Wolfsbarschfilets an Zitronensauce Kartoffel-Trüffelpüree und Zucchiniestreifen	42.00

VEGETARISCHE-GERICHTE

Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Steinpilzen und Schnittlauchschaum	26.00
Weissweinrisotto mit Parmesan und Steinpilzen und saisonales Gemüse	28.00

Deklarationen:

Zanderfilet: Estland/ Wolfsbarschfilet: Frankreich/ Rauchsalm: Norwegen/ Riesencrevetten: China
Kalbfleisch: Schweiz/ Schweinefleisch: Schweiz/ Rindfleisch: Schweiz, Amerika/ Geflügel: Schweiz/ Frankreich
Rehfleisch: Schweiz/ Österreich Hirschfleisch: Österreich

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

DESSERT

Dessertvariation Freihof «Best of» unserer saisonaler Dessertauswahl	14.50
Süssmostcrème mit Zwetschgensorbet	10.00
Caramelköppli mit Rahm	10.00
Toblerone Schokoladenmousse auf Mandel - Honigpesto	12.50
Zarter Schokoladenkuchen mit halbgeschlagenem Rahm und Vanilleglace	12.50

KÄSE

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

COUPES

Coupe Freihof Drei erfrischende Sorbets mit frischen Früchten garniert	12.50
Coupe Goldingen Chocolat-, Haselnuss-Rahmglace und Zwetschgensorbet	10.50
Coupe Atzmännig Marinierte Beeren mit Vanille-Rahmglace	11.50
Coupe Baileys Chocolat-, Vanille-, Café-Rahmglace mit Baileys	12.50
Coupe Bahia Chocolat-, Bananen-Rahmglace mit Bananen und Schokoladensauce	9.50
Coupe Caramelita Caramel-, Vanille-Rahmglace mit Caramelsauce	10.50
Coupe Café Glace Café-Rahmglace mit Espresso	10.50
Sorbet Colonel Zitronen-Sorbet mit Wodka	12.50
Sorbet Prune Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	12.50
Sorbet Mango Mango-Sorbet mit Prosecco	12.50
Sorbet Framboise Himbeer-Sorbet mit Prosecco	12.50