

SPEISEKARTE

Es ist Sommer, man steht früh schon auf und genießt
die Frische des Tages, und abends bleibt man lange noch im Freien.

Am Mittag aber sucht man den Schatten,
hält Siesta und schläft: Sommerzeit, Zeit der Ferien,
Seen und Strände.

Auch auf dem Tisch sucht man Erfrischung:
Der Sommer ist vegetarisch gestimmt und verführt zum
Spiel mit Salaten, Beeren und Früchten. Kalte Suppen
und Säfte löschen den Durst.

Man plant aber auch voraus, weil der Überfluss uns bedrängt.
Marmeladen werden eingekocht, Beeren eingelegt,
Früchte und Gemüse gedörft.
So retten wir etwas von der Wärme des Sommers
in die dunkleren Tage des Jahres hinüber.

Das Fleisch tritt zurück und passt sich an. Es spielt eine
Nebenrolle, aber es spielt sie gut und variantenreich:
einmal kalt und raffiniert als Terrine, ein andermal
würzig und rustikal vom Grill.

Das ist der Sommer! 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

Knackiger Blattsalat Freihof mit:

- italienischem oder französischem Dressing 10
- Speckchips und Brotcroutons 13
- lauwarmen Waldpilzen mit Kräutern 16
- gebratenen Black Tiger Crevetten 18

Salat Freihof gemischt 12

Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanscheiben 22

Rauchlachstartar mit Dillgurken, kleinem Salatbouquet mit Apfelvinaigrette 19

Steinpilztartar auf Äpfelscheiben mit Pinienkernvinaigrette 19

SUPPEN

Currycrèmesuppe mit Ingwer und Sesam 10

Riesling-Kräuterschaumsuppe mit Mandeln 10

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

Fitness-Teller jeweils reichhaltig garniert mit frischen Saisonsalaten und Dressing nach Wahl:

- Schweins Cordon Bleu 28
- Schweinssteak und Kräuterbutter 26
- panierten Schweinsschnitzel 25
- Kalbs Cordon Bleu 32
- Kalbschnitzel und Kräuterbutter 32
- Rindsentrecôte und Kräuterbutter 32
- Zanderchnusperli und Tartarsauce 28

FLEISCH-GERICHTE

Gebratene Poulardenbrust mit Balsamicojus Kartoffel-Kroketten und Blattspinat	34
Schweinschnitzel paniert Pommes Frites	29
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Greyerzerkäse Pommes frites und gemischtes Saisongemüse	38
Kalbfleischgeschnetztes Zürcher Art Butterrösti und buntes Gemüse	41
Grilliertes Rindsentrecôte mit Café de Paris oder mit grüner Pfeffersauce Ofenkartoffeln und Saisongemüse	39
Rindsfilet im Speckmantel an Trüffeljus Kartoffel-Kräuterpüree und Blattspinat	49
Filet „Freihof „	
1. Gang Rindsfiletmedaillon mit Chorizokruste überbacken, Riojajus und Kartoffel-Spinatpüree	
2. Gang Schweinsfiletmedaillon mit Steinpilzen und Cognacschaum auf Safranrisotto	59

Deklarationen:

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

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

FISCH-GERICHTE

Zanderfilet mit Rohschinken und Salbei gebraten Auf Rahmwirsing und Champagnerrisotto	42
Gebratene Wolfsbarschfilets an Zitronensauce Kartoffel-Trüffelpüree und Zucchiniestreifen	44

VEGETARISCHE-GERICHTE

Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Steinpilzen und Schnittlauchschaum	27
Weissweinsrisotto mit Parmesan und Steinpilzen	29

DESSERT

Dessertvariation Freihof	15
Süssmostcrème mit Apfelsorbet	11
Caramelköppli mit Rahm	11
Toblerone Schokoladenmousse auf Mandel - Honigpesto	14
Zarter Schokoladenkuchen mit halbgeschlagenem Rahm und Vanilleglace	14