

SPEISEKARTE WINTER

Es ist Winter, die Natur schläft. Die Menschen richten sich häuslich ein,
nur wer muss, geht vor die Tür. Der Ofen spendet wohlige Wärme,
man liest, spielt und bleibt länger am Tisch.

Der Winter ist die Zeit der Gerüche im Haus. Natürlich kommen sie
aus der Küche, entsteigen – herb und kräftig – den Töpfen
oder – süss und würzig – dem Ofen.

Es ist die Zeit der Kinder und der Erinnerungen: St. Nikolaus,
Weihnachten, Silvester, Fasnacht, wenn man die Augen schliesst,
weiss man, wie diese Feste duften, duften müssen.

Es ist auch die Zeit, wo das Haus gefüllt ist mit liebevoll angelegten Vorräten:
Zwiebeln, Kohl und Äpfel im Keller, Eingemachtes und Getrocknetes in den Schränken.
Die Ernte des Jahres liegt geborgen im Haus.

Das ist der Winter! 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.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Guten Appetit!
Manuela & Claudio Isenring und Ihr Freihof-Team

VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat Freihof mit:

- italienischem oder französischem Dressing 10
- Speckchips und Brotcroustons 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

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen 10

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

Filet „Freihof „

1. Gang

Rindsfiletmedaillon mit Chorizokruste überbacken, Riojajus und Kartoffel-Spinatpüree

2. Gang

Schweinsfiletmedaillon mit Steinpilzen und Cognacschaum auf Safranrisotto 59

FLEISCH-GERICHTE

Gebratene Poulardenbrust mit Balsamicojus Kartoffel-Kroketten und Blattspinat	34
Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites	29
Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Greyerzerkäse Pommes frites und gemischtes Saisongemüse mit Schweinefleisch	44 38
Kalbfleischgeschnetzeltes 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

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
Weissweinrisotto mit Parmesan und Steinpilzen	29

DESSERT

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

Gerne bringen wir Ihnen zusätzlich unsere separate Dessert Glace Karte.