



zum
Freihof



Genuss-Menu

Bunter Blattsalat mit gebratenen, frischen Eierschwämmli
und Brotroutons

Koteletten vom irischen Weidelamm, rosa gebraten
auf mediterranem Ratatouille
Rasputinkartoffeln

Süssmostschaumcrème mit karamelisiertem Mandel-Nuss Krokant,
Apfelspalten und Rahm

3 Gänge Fr. 73.–





Vorspeisen

Gazpacho Andalous, kalte spanische Suppe mit Tomaten, Gurken und Peperoni	Fr. 12.50
Hausgemachte Fleischsuppe mit Flädli und Liebstöckel	Fr. 9.50
Carpacchio von kaltem Siedfleisch mit Kräutervinaigrette und frisch geriebenem Meerrettich	Fr. 22.50
Bunter Sommersalat mit gebratenen Eierschwämmli und Croutons	Fr. 17.50
Bunter, saisonaler Blattsalat mit hausgemachtem French- oder Italienne Dressing	Fr. 9.50

Hauptgerichte

Fisch: Täglich wechselndes Angebot

Koteletten vom irischen Weidelamm, rosa gebraten auf mediterranem Ratatouille und Rasputinkartoffeln GCM	Fr. 45.00
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Eierschwämmli an Cognacrahmsauce Butternudeln	Fr. 42.00
Siedfleisch, kalt aufgeschnitten, mit Kräutervinaigrette und frisch geriebenem Meerrettich	Fr. 31.00
mit Rasputinkartoffeln plus	Fr. 6.50
Farmfrisches Pouletbrüstli (CH) gebraten, auf Zwiebel-Chutney mit Honig und Rosmaringarniert mit buntem Sommersalat	Fr. 29.50
mit Rasputinkartoffeln plus	Fr. 6.50
Salade au chèvre chaud , Ziegenkäse auf Vollkornbrot überbacken, mit buntem Blattsalat, Apfelwürfeli und Nüssen	Fr. 28.50
mit Rasputinkartoffeln plus	Fr. 6.50
Salat Eierschwämmli , Sommersalate mit gebratenen Eierschwämmli und Croutons	Fr. 26.50
mit Rasputinkartoffeln plus	Fr. 6.50



Unsere Klassiker

Rindsfiletwürfeli Stroganoff, Swiss Prime Beef
mit Champignons, Essiggurken und Peperoni an Paprika-Sauerrahmsauce Fr. 44.–

Rindsfiletsteak , Swiss Prime Beef mit hausgemachter Kräuterbutter
Gemüseallerlei Fr. 47.–

Cordon bleu mit Schinken und Bergkäsefüllung, Gemüseallerlei Kalb Fr. 39.–
Schwein Fr. 33.–

Panierte Schnitzel mit Pommes frites Kalb Fr. 36.–
Schwein Fr. 26.–

Beilagen zur Auswahl: Butternüdeli
Pommes frites
Butterreis
Rasputinkartoffeln: neue Kartoffeln mit buntem Pfeffer, Rosmarin
und Kräuterbutter gebraten



Süsses



Süssmotschaumcrème mit karamelisiertem Mandel-Nuss Krokant Fr.11.50
Apfelspalten und Rahm

Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm Fr. 9.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse aus dunkler Grenada Schokolade,
aus der Manufaktur Felchlin, mit halbgeschlagenem Rahm Fr. 16.50

Zuger Eiskaffee, gerührt mit einem Schuss Kirsch und Rahm Fr. 15.50

Kugel Glace Fr. 3.50
Aromen: Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeer, Sorbet Mango, Sorbet Zitrone
Rahm Fr. 2.00

2 Kugeln Sorbet mit „Gügs“ Fr. 11.50