



zum
Freihof



Genuss-Menu

Hausgemachte Kalbfleisch-Eierschwämmli Terrine
mit Quitten-Chutney und Salat aus Puy Linsen

Klare, kräftige Rehessenz mit Rehklösschen und Gemüsemosaik

Medaillons vom Rehnüssli, rosa gebraten,
mit gedörrten Früchten und gerösteten Kernen,
auf kräftigem Wildjus
Blaukabis
Hausgemachte Spätzli

Marroniköpfli mit Schokoladensplitter
auf Karamelsauce mit Murray River Salzflöcken
und Birnenspalten

Komplet Fr. 86.–
ohne Suppe 78.–





Vorspeisen

Klare, kräftige Rehessenz mit Rehklösschen und Gemüsemosaik	Fr. 14.50
Hausgemachte Kalbfleisch-Eierschwämmli Terrine mit Quittenchutney und Salat aus Puy Linsen	Fr. 21.50
Hausgemachte Polentaravioli mit gebratenen Steinpilzen und Blättchen von 4jährigem Sbrinz, abgeschmolzen mit Salbeibutter	Fr. 22.50
Salat Vigneronne	
Bunter Herbstsalat mit gebratenen Eierschwämmli, Speck, Trauben und Brotroutons	Fr. 19.50
Bunter, saisonaler Blattsalat mit hausgemachtem French- oder Italienne Dressing	Fr. 9.50

Hauptgerichte

Reh aus dem Säuliamt, Jagdgesellschaft Affoltern am Albis

*Rehgeschnetztes Diana mit gedörrten Aprikosen an Sherryrahmsauce	Fr.41.-/35.-
*Rehschnitzel Mirza an Pilzrahmsauce mit einem Schuss Cognac, Preiselbeerapfel	Fr. 47.-/39.-
*Rehrücken FREIHOF, rosa gebraten, in der Küche tranchiert, <i>ab 2 Personen pro Person</i> mit frischen, gebratene Steinpilzen an Portweinjus, Rosenkohl, Preiselbeerapfel	Fr. 65.-
*Hirschpfeffer Jäger Art, aus der Schulter geschnitten, ohne Knochen, nach altem Rezept gebeizt. (mit dunkler Schokolade, psst, nicht weiter erzählen) garniert mit Champignons und Rauchspeck, Preiselbeerapfel	Fr. 37.-/31.50
<i>*Diese Wildgerichte werden serviert mit: hausgemachten Spätzli, Blaukabis und caramelierten Marroni</i>	



Herbst-Teller mit den köstlichen Wildbeilagen Rosenkohl, Marroni, Blaukabis, Polenta-Ravioli, Rahmwirsing, Preiselbeerapfel, Pilzrahmsauce und Spätzli		Fr. 34.--
Rindsfiletwürfeli Stroganoff, Swiss Prime Beef mit Champignons, Essiggurken und Peperoni an Paprika-Sauerrahmsauce		Fr. 44.--
Rindsfiletsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Swiss Prime Beef Gemüseallerlei		Fr. 47.--
Cordon bleu mit Schinken und Bergkäsefüllung, Gemüseallerlei	Kalb Schwein	Fr. 39.– Fr. 33.–
Schnitzel paniert	Kalb Schwein	Fr. 36.– Fr. 26.–

Beilagen zur Auswahl: Butternüdeli, Pommes frites, Reis, Spätzli

Süsses

Vermicelles aus der Manufaktur Moser Orpund „das Beste“

Marroniköpfli mit Schokoladensplitter, auf Karamelsauce mit Murray River Salzflöcken und Birnenspalten		Fr. 14.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm		Fr. 12.50 / 9.50
Coupe Vermicelles mit Meringue, 1 Kugel Vanilleglace und Rahm		Fr. 15.50 / 12.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm		Fr. 13.50 / 10.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse aus dunkler Grenada Schokolade aus der Manufaktur Felchlin, mit Rahm		Fr. 16.50
Zuger Eiskaffee, handgerührt mit einem Schuss Kirsch und Rahm		Fr. 15.50
Kugel Glace Aromen: Zimt, Vanille, Schoggi, Mocca, Sorbet Zwetschge, Sorbet Zitrone Rahm		Fr. 3.50 Fr. 2.–
2 Kugeln Sorbet mit „Gügs“ (Zwetschge/Zitrone)		Fr. 11.50