



zum Freihof



Genuss-Menu

Riesencrevetten gebraten, mit Knoblauch-Peperoncini-Butter
auf Taboulé und einem Klecks Sauerrahm

Hausgemachtes Schaumsüppchen aus Grünspargeln
mit Rinderheu

Zartes Kalbskopfbäggli in kräftiger Rotweinsauce geschmort
serviert im Gemüsgarten,
Parmesanrisotto

Rhabarber-Kompott mit Knonauer Honig, Erdbeeren
und Joghurt-Glace

Menu Complet Fr. 79.00
Menu ohne Suppe Fr. 71.00





zum
Freihof

Vorspeisen

Hausgemachtes Schaumsüppchen aus Grünspargeln mit Rinderheu		Fr. 12.50
Riesencrevetten gebraten, mit Knoblauch-Peperoncinibutter serviert auf Taboulé (Cous cous mit Gemüse, Minze und zitrone) und einem Klecks Sauerrahm	3 Stck	Fr. 21.50
Geräucherte Entenbrust auf Randen-Orangensalat mit frischem Meerrettich		Fr. 20.50
Bunter Blattsalat mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce		Fr. 9.50

Tages-Fisch

Wechselndes Angebot, unsere Mitarbeiterinnen informieren Sie gerne.

Riesencrevetten gebraten, mit Knoblauch-Peperoncinibutter angerichtet auf Taboulé (Cous cous mit Gemüse, Minze und Zitrone) und einem Klecks Sauerrahm	6 Stck	Fr. 38.–
---	--------	----------

Fleisch

Kaninchenkeule vom Hünenberger Kaninchen, im Ofen gebraten auf Steinpilzjus mit Gemüsestreifen, Parmesanrisotto	20 Min.	Fr. 39.–
Zartes Kalbskopfbäggli in kräftiger Rotweinsauce geschmort, serviert im Gemüsgarten, Parmesanrisotto		Fr.42.–
Frische, geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei an Marsalajus, Butterrösti		Fr. 39.–



zum
Freihof

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 Schwein	Fr. 41.– Fr. 34.–
Panierte Schnitzel mit Pommes frites	Kalb Schwein	Fr. 36.– Fr. 26.–

*Beilagen zur Auswahl: Butternüdeli
Pommes frites
Butterreis
Parmesanrisotto
Mit Rösti plus Fr. 4.50*

Süsses

Rhabarber-Kompott mit Knonauer Honig, Erdbeeren und Joghurt-Glace	Fr. 13.50
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
2 Kugeln Sorbet mit „Güxs“	Fr. 11.50
Kugel Glace	Fr. 3.50
Aromen: Vanille, Erdbeer, Zimt, Mocca, Schokolade, Sorbet Zitrone, Sorbet Zwetschge Rahm	Fr. 1.50