

Freihof-Spezialspeisekarte auf der Terrasse

21. April – 2. Mai

Mittwoch & Freitag 11.30–13.30 / 17.30 – 20.00 Uhr

Samstag 17.00 bis 20.00 Uhr

Vorspeisen

Täglich frische gekochte Tagessuppe	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei mit Haus- oder Italiendressing	Fr. 13.50
Bunter Blattsalat mit Haus- oder Italiendressing	Fr. 9.50

Hauptgerichte

Appenzeller Cordon bleu (Landrauchschinken und Appenzeller Käse)	rezent
Tilsiter Cordon bleu (Bauernschinken und Tilsiter Käse)	mild
Bündner Cordon bleu (Bündnerfleisch, Alpkäse und Kräuter)	mittel
Brigittli vom Bannholz (Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Bergkäse)	würzig
Osterhasi Cordon bleu (Schinken, Girenbaderli, Spargeln, Ei und Hollandaise)	gschmeidig
El Toro Cordon bleu (Chorizosalami, Chili Käse und Rucola)	scharf

Zu jedem Cordon bleu gibt es frisches Gemüse und die beliebten Country Fries oder Teigwaren

Schweinefleisch:	Cordon bleu 250g Fr. 32.00	Cordon bleu 400g Fr. 39.00
Kalbfleisch:	Cordon bleu 250g Fr. 39.00	Cordon bleu 400g Fr. 46.00

Hausgemachter Hackbraten an Pilzrahmsauce, Gemüse und Kartoffel-Gratin	Fr. 24.50
Schweinsschnitzel vom Nierstück, paniert, mit Gemüse und Pommes frites	Fr. 26.00
Kalbsschnitzel vom Nierstück, paniert, mit Gemüse und Pommes frites	Fr. 35.00
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und Blattsalat	Fr. 23.50
Alaskawildlachstranche «Frühling» mit buntem Gemüse und Kräuterteigwaren	Fr. 38.00
Spaghetti «Verdura-Primavera» (vegetarisch mit Rahm und Parmesan)	Fr. 25.00
Portion Schweizer Eglichnusperli im Bierteig mit Sauce Tartar	Fr. 19.50

Kalte Küche

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter mild / mittel / scharf	Fr. 35.00
Wurst- oder Wurst-Käse Salat einfach	Fr. 14.50 / 18.50
Siedfleischsalat einfach	Fr. 18.50

Dessert

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	Fr. 9.50
Coupe Dänemark	Fr. 12.00
Sorbet mit oder ohne Schuss (Zitronen, Zwetschgen & Aprikosen)	Fr. 14.00 / 9.50
Hausgemachtes Brownie mit Fior di Latte Glace & Caramelmandelsplitter	Fr. 14.50

Alles aus Schweizer Fleisch und Fleischerzeugnissen, sonst wäre es deklariert

Allergenkennzeichnung: Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

**Wir freuen uns schon heute, euch bald wieder im normalen Freihof-Style bewirten zu dürfen.
Das Freihof Team**