



HAUPT-SPEISEKARTE «FRÜHLING/SOMMER»

Dienstag bis Freitag von 18.00 bis 21.00 Uhr

Samstag von 17.30 bis 21.00 Uhr (Danach haben wir eine Spät-Karte bis 22.30 Uhr)

WIE HEISST ES SO SCHÖN:
HAST DU KEINE ZEIT ZUM ESSEN,
WIRST DU DEINE GESUNDHEIT VERGESSEN.

In unserer saisonal ausgerichteten Küche kochen wir ausschliesslich mit Frischprodukten aus der Region und der Schweiz. So können wir Ihnen versichern, immer das Beste auf Ihre Teller anzurichten.

Ueli & Renate Bräker-Kohler und Mitarbeitende

LIEBE GÄSTE

Unsere Karte wechselt im Jahr vier Mal – wie die Jahreszeiten. Hier die Frühlings-Sommerspezialkarte 2020. Bei den Cordon bleus ist es so, dass wir immer vier Saison-Varianten anbieten, welche in der mittleren Grösse zu haben sind. Dazu kommen dann noch acht verschiedene in allen Grössen. Ob ein Cordon bleu in der Karte bleibt oder nicht, bestimmen die Verkaufszahlen. Immer die vier am wenigsten verkauften fallen raus und es kommen wieder vier neue Varianten rein.

In unserer Küche verwenden wir soweit es geht nur Schweizer Produkte und vor allem nur frische Lebensmittel von Lieferanten, mit denen wir seit Jahren zusammenarbeiten und die meistens aus der Region sind. Frisch gleich Qualität, und Qualität hat ihren Preis.

Nehmen wir zum Beispiel Rindfleisch: In den meisten Ländern in Übersee ist der Einsatz von Hormonen und Antibiotika zur Wachstumssteigerung erlaubt, was auch einen tieferen Einkaufspreis ergibt, aber dafür gesundheitsschädigend sein kann. Darum kostet ein Rindsfilet aus Argentinien die Hälfte eines SwissPrim-Rindsfilets aus der Schweiz. Aber uns ist es das wert.

ALLGEMEIN IST UNSERE DEVISE:

REGIONALE UND VOR ALLEM PRODUKTE AUS DER SCHWEIZ
KOMMEN IM FREIHOF AUF DEN TELLER. «OK, IM GLAS DARF ES AUCH
MAL ETWAS AUS SPANIEN ODER ITALIEN SEIN.»

Die meisten der im Freihof verwendeten Fleischprodukte tragen das Label:



SwissPrimGourmet

SwissPrimGourmet steht für Schweizer Gourmetfleisch der Extraklasse vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein. Neben strengen Qualitätsanforderungen an das Fleisch, zeichnet sich das Markenprogramm durch tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung sowie durch hundertprozentige Rückverfolgbarkeit aus.

Das SwissPrimGourmet-Markenprogramm setzt auf spezielle Rassen, die ausgezeichnete Fleischqualität garantieren. Sowohl Produktion wie auch Vermarktung stehen unter strenger Kontrolle. SwissPrimGourmet wird den hohen Ansprüchen der Konsumenten in Bezug auf Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht.

Garantiert SwissPrimGourmet

SwissPrimGourmet ist ein Markenprogramm von «Mutterkuh Schweiz». Mit einem Tierpass garantiert «Mutterkuh Schweiz» die Einhaltung des SwissPrim-Beef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Herkunft, Haltung und Fütterung. Per Internet kann die Herkunft des Fleisches eingesehen werden. Die Nummer des Tierpasses ist auf jedem SwissPrimGourmet-Produkt vermerkt.

Allergenkennzeichnung

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

VORSPEISEN «FRÜHLING/SOMMER»

SUPPEN

Tagessuppe – «Es hüt solang's hüt»
Auch diese wird täglich frisch zubereitet

Fr. 9.50

Bouillon mit Ei
Kräftige Rindfleischbrühe mit Eigelb

Fr. 9.00

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsauce nach Wahl: Hausdressing, Kürbiskernöldressing oder Balsamicodressing

Sommersalat «David»
Bunter Blattsalat an hausgemachtem Balsamicodressing, panierten Champignons, Bresaola, Melonenwürfeln und Parmesanspänen

Fr. 17.50

Caprese «4 x B»
Tomatensalat mit Burrata und Büffelmozzarella an Balsamicosauce und frischem Basilikum

Fr. 17.50

Bunter Blattsalat
Je nach Saisonangebot bunt gemischter Blattsalat

Fr. 9.50

Farbenfroher «Gemischter»
Frische, hausgemachte Salatkombination mit sechs Sorten

Fr. 12.00

Vitello Forello
Dünne Kalbsbratenscheiben mit geräucherter Forellencreme, garniert mit einem marinierten Rucolasalat

Fr. 18.50

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter (Vorspeisenportion)
Mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt

Fr. 25.00

Die Tagesvorspeise
Wird von unseren Mitarbeiterinnen empfohlen

WARME VORSPEISEN

Chnobli-Crevetten «Picante» (V)
In Butter gebratene Crevetten mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern, Gemüsestreifen und Cherrytomaten, auf jungem Blattspinat

Fr. 19.50

Toast «Mediterran»
Zucchetti, Peperoni und Frühlingszwiebeln, mit frischen Pilzen, an leichter Kräuterrahmsauce und gratiniert mit Burrata

Fr. 17.50

Eine Vorspeise als grösseres Hauptgericht: Plus Fr. 8.00 (Als Einzelgericht ohne Hauptgang: Plus Fr. 5.00).

BUNTE SALATKOMBINATIONEN ALS HAUPTGERICHTE

Pouletsalat «Florida» (CH) An leichter Curry-Früchte-Sauce und mit knackigen Salaten garniert	Lady	Fr. 28.50 Fr. 23.00
Farmer-Caesar Salad (CH) Eisbergsalat und Babylattich mit Pouletbruststreifen im Kokosmantel, Parmesan, Croutons und Ei	Lady	Fr. 29.50 Fr. 24.00
Rancher Salat (CH) Gebratene Rindsfiletwürfeli auf buntem, gemischtem Salatbeet angerichtet	Lady	Fr. 32.50 Fr. 27.00
Salat «St. Tropez» (EU/V/CH) Calamares, Crevetten und Schweizer Eglichnusperli dazu Parmesan, Oliven und knackig, bunte Salate		Fr. 32.50
Eglifilets im hausgemachten Bierteig (Zucht CH) Dazu hausgemachte Sauce Tartar und mit gartenfrischen Salaten garniert	Lady	Fr. 33.50 Fr. 28.00

FREIHOF HIT «FRÜHLING/SOMMER 2020»

Surf and Turf «Freihof» (CH/V) Frisch zubereitetes Rindstatar mit vier warmen Knoblauchcrevetten auf Blattspinat, dazu Toast und Butter	Fr. 39.50
---	-----------

AUS DER KALTEN KÜCHE

VOM SWISS PRIM RIND

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter Frisch zubereitet mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken sowie raffiniert gewürzt von unserer Küche, mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt	Fr. 35.00
---	-----------

DIE ORIGINAL FREIHOF GALGENSPIESSE

Grilliert auf unserem Holzkohlengrill draussen bei der Lounge

VOM SWISS PRIM SCHWEIN

Freihof Spiess «Original» 300 g Fr. 35.00
Das Original aus dünnen Scheiben vom Schweinshals sowie Süssmais, Peperoni und Zucchetti

VOM SWISS PRIM SCHWEIN / KALB / RIND

Freihof Spiess «SPEZIAL» 300 g Fr. 45.00
Mit dünnen Scheiben von der Schweins-, Kalbs- und Rindshuft sowie Süssmais, Peperoni und Zucchetti

Buffalo Bill Spiess 250 g Fr. 55.00
Mit Schweins-, Kalbs- und Rindsfiletmedaillons sowie Süssmais, Peperoni und Zucchetti

Zu unseren einzigartigen «Galgenspiessen» servieren wir hausgemachte Saucen und eine Beilage nach Wahl:
Züri frites, Rösti frites, Krokette, Reis, Nudeln oder bunter Salat.

UNSERE WARMEN KLASSIKER

VOM SWISS PRIM SCHWEIN

Swiss Prim Schweinskotelett mit Schwarte «Metzger Art» ca. 400 g Fr. 45.00
Serviert mit mediterranem Röstgemüse und Süsskartoffelchips

Paniertes Schweinsschnitzel mit Züri frites Fr. 26.00
Vom Nierstück geschnitten und paniert Lady Fr. 22.00

VOM SWISS PRIM RIND

Zartes Rindsentrecôte «Freihof» 200 g Fr. 46.50
Serviert im Pfännchen und gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter und Rösti frites

Butterzartes Rindsfiletmedaillon auf kräftigem Amaronejus mit Trüffel 180 g Fr. 59.00
Mediterranes Röstgemüse und Süsskartoffelchips Lady 130 g Fr. 51.00

VOM SWISS PRIM KALB

Die drei Österreicher (Wiener-, Steirer- und Burgenländerschnitzel)

Dünne Schnitzel mit drei Panaden, serviert auf einem Kartoffel-Lauch-Ragout mit frischen Pilzen

Fr. 45.00

Lady

Fr. 40.00

Freihof Rösti «Unser Klassiker seit 27 Jahren»

Mit geschnetzeltem Kalbfleisch an leichter Currysauce

Fr. 36.00

Lady

Fr. 29.00

Eine Beilage nach Wahl:

Züri frites, Kroketten, Country Cuts, Reis, Nudeln oder nur Gemüse.

Röstikroketten oder Süsskartoffelchips

plus

Fr. 3.00

Zusätzlich als weitere Beilage frisches Saisongemüse

Fr. 6.50

DIE FREIHOF CORDON BLEU-AUSWAHL «FRÜHLING/SOMMER»

DIE «SAISON-CORDON BLEUS» IN DER MITTLEREN GRÖSSE

Cordon bleu «Osterhasi»

Gefüllt mit Heublumenschinken vom Tösstal, Spargeln, Bärlauchkäse, Ei und Sauce Hollandaise (Der Hammer)

Cordon bleu «Schneeglöggli»

Mit Landrauchschinken, Girenbaderli, Frühlingszwiebeln und Pilzen (Das Geschmeidige)

Cordon bleu «Summernacht»

Gefüllt mit Landrauchschinken, Girenbaderli, Avocado und Peperoniwürfeli (Dä Summer-Hit)

Cordon bleu «Sunnäbrand»

Mit Tösstaler Pfefferschinken, Chilikäse, Lauch und Knoblauch (Feuer unterm Dach)

Vom Schwein	Vom Kalb
Fr. 41.50	Fr. 47.00

NEU & MEGA

Der «Freihof-Cordon-bleu-Spiess» vom Schwein

Alle vier Saison-Cordon bleus in Mini (4 x 111 g) an einem Spiess, garniert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 45.00

UNSERE FREIHOF-KLASSIKER

Appenzeller

Landrauchschinken und Appenzeller Käse (rezent)

Emmentaler

Bauernschinken und Emmentaler (mild)

Bündner

Bündner Trockenfleisch, Bergkäse von Klosters und Kräuter (würzig)

Freihof

Bauernschinken, Pfeffer-Raclettekäse und Gemüse (mittel)

Margrittli vo dä Pooalp

Bauernschinken, Rohschinken, Röstzwiebeln, Tomaten und Bergkäse (würzig)

Brigittli vom Bannholz

Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Goldinger Käse (würzig)

El Toro

Rassiger Chorizo-Salami, Rucola und Manchego-Käse (scharf)

Säntis

Mostbröckli und Säntis-Bergkäse (würzig)

**Keine Angst, unsere Karte wechselt vier Mal im Jahr
und es werden alle 50 verschiedenen Cordon bleus der letzten 25 Jahre
zur gegebenen Jahreszeit abwechselnd wieder «zurückkommen».
Plus viele Neue dazu.**

Zu unseren einzigartigen «Super-Spezial-Freihof-Cordon bleus» servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wahl oder Salat als Fitnessteller!

Beilagen:

Züri frites, Kroketten, Country Cuts, Reis, Nudeln oder nur Gemüse.

Röstikroketten oder Süsskartoffelchips: plus Fr. 3.00.

ES GIBT SIE IN DREI GRÖSSEN

		Vom Schweinsnierstück	Vom Kalbsnierstück
Klein	ca. 250 Gramm	Fr. 32.00	Fr. 39.00
Mittel	ca. 400 Gramm	Fr. 39.00	Fr. 46.00
Gross	ca. 600 Gramm	Fr. 46.00	Fr. 53.00

Für unsere Cordon bleus verwenden wir nur SwissPrim Kalb- und Schweinefleisch.

**Jedes Cordon bleu wird immer frisch zubereitet,
daher brauchen wir ca. 40 Minuten Zeit, bis Sie es geniessen können.**

AUS DEM WASSER

Swiss Lachs Tranche «Sommer Art» (aus Lostallo, Zucht)

Im Ofen mit Kräutern gegart, glacierte Gemüsestreifen,
buntes Röstgemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln



Fr. 44.50

Schweizer Eglifilets im hausgemachten Bierteig (aus Raron, Zucht)

Mit Blattspinat und Salzkartoffeln



Lady

Fr. 39.50

Fr. 35.00

VEGETARISCHES

Spaghetti Pesto «Don Padrone»

Spaghetti an frischer Pestosauce mit Cherrytomaten sowie panierte Briewürfel

Fr. 26.50

Frische, hausgemachte Tagliolini «Mediterran»

Zucchetti, Peperoni und Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Rucola, Oliven und Parmesanspäne

Fr. 29.50

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT
UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT BEI UNS IM FREIHOF.