



HAUPT-SPEISEKARTE «WINTER»

Dienstag bis Freitag von 17.45 bis 21.00 Uhr

Samstag von 17.30 bis 21.00 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 Winterkarte 2021/22. 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 neun 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 Schweizer Rindsfilets. Aber das ist es uns wert.

ALLGEMEIN IST UNSERE DEVISE:

Regionale und vor allem Produkte aus der Schweiz kommen im Freihof auf den Teller.

Unsere Haupt-Lieferanten

| | |
|--------------------|--|
| Fleisch: | Metzgerei Eichenberger Wetzikon, Metzgerei Luminati Meilen, Metzgerei Lardi Poschiavo, Lötterle Tösstaler Schinkenräucherei Saland, Traitafina Lenzburg |
| Fisch: | Zahner, Gommiswald |
| Gemüse: | Gemüsehändler der Region, Prodega Hinwil und Direkteinkäufe |
| Milchprodukte: | Molkerei Rüegg Hinwil, aus diversen Käsereien aus dem Zürcher Oberland, Grosshandel |
| M.P Trade S.R.L. | Frische Teigwaren, Frischkäse, italienische Spezialitäten aus Hombrechtikon |
| Trocken-Teigwaren: | Molino e Pastificio S.A in Poschiavo |
| Eier: | Inauen Dürnten |
| Bäckereiwaren: | Steiner Wetzikon, Bolliger Hinwil, Romer's Hausbäckerei Benken |
| Mineral/Bier: | G. Kuhnen AG Wolfhausen |
| Wein: | Weingut Bachmann Stäfa, Plozza-Cottinelli Malans, Bindella Zürich, Haus Österreich Luzern, Vinothek Gran Reserva Winterthur, Hofer Weine Zürich, Jürg Obrecht Weinbau Jenins und immer mehr von kleinen Weinbauern direkt und persönlich |
| Blumen etc.: | Gärtnerei Muggli Hinwil, Blumen Handwerk Schänis, Flores Hinwil, Gartencenter Meier Dürnten |

Allergenkennzeichnung

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

VORSPEISEN «WINTER»

SUPPEN

Hausgemachte Marroni-Lauchcrèmesuppe mit Landrauchschinkenchips Fr. 11.50
Homemade creamy chestnut-leek soupe with smoked ham chips

Tagessuppe – «Es hät solangs hät» Fr. 9.50
Soup of the day

Bouillon mit Ei Fr. 9.00
Kräftige Rindfleischbrühe mit Eigelb
Beef Broth with Egg yolk

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsauce nach Wahl: Hausdressing, Kürbiskernöldressing oder Balsamicodressing
Homemade Salad Dressings: House Dressing, Pumpkin Seed Oil Dressing or Balsamico Dressing

Nüsslisalat «Put Put & Grunz» Fr. 15.00
Mit einem gehackten Oberdürntner Ei und geröstetem Speck
Lamb's Lettuce with Egg and roasted Bacon

Jasmina's Salatzauber Fr. 17.50
Junger Blattspinatsalat an hausgemachtem Kürbiskernöldressing
mit frischem Kumquat-Chutney und Ziegenkäsemousse
*Fresh young baby spinach salad on a homemade pumpkin seed oil dressing
with fresh kumquat-chutney and goat cheese mousse*

Bunter Blattsalat Fr. 9.50
Je nach Saisonangebot bunt gemischter Blattsalat
Seasonal Mixed Salad

Wintersalat «Jasmin» Fr. 16.50
Nüsslisalatstrauß auf Randencarpaccio mit Feigen,
Rotkraut und Kürbiswürfeln an Preiselbeer-Honig-Dressing
*Bouquet of Lambslettuce on Beetrootcarpaccio with Figs, red Cabbage,
Pumpkin cubes on a Cranberry-Honey-Dressing*

Farbenfroher «Gemischter» Fr. 12.50
Frische, hausgemachte Salatkombination mit sieben Sorten
Seven varieties of fresh homemade salads

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter (Vorspeisenportion) Fr. 25.00
Mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt
Beef Tartar with Toast and Butter (Appetizer)

Die Tagesvorspeise Fr. 16.50
Wird von unseren Mitarbeiterinnen empfohlen
Appetizer of the Day

Eine Vorspeise als grösseres Hauptgericht: Plus Fr. 9.50 (Als Einzelgericht ohne Hauptgang: Plus Fr. 6.50).

WARME VORSPEISEN

Chnobli-Crevetten «Picante» (V)

Fr. 19.50

In Butter gebratene Crevetten mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern, Gemüsestreifen und Cherrytomaten, auf jungem Blattspinat

Garlic Prawns «Spicy» with fresh herbs, vegetables, cherry tomatoes served on baby spinach

Pilztoast «Förster Art»

Fr. 17.50

Gemischte Pilze an leichter Weisswein-Rahmsauce auf Toast mit frischen Kräutern garniert

Mixed Mushrooms on a light white wine and cream sauce on Toast with fresh herbs

Eine Vorspeise als grösseres Hauptgericht: Plus Fr. 9.50 (Als Einzelgericht ohne Hauptgang: Plus Fr. 6.50).

FREIHOF'S «WINTER-KLASSIKER»

WILDGERICHTE

Butterzartes US-Bisonfilet (180 g)

Tender US-Bisonfilet

Lady

Fr. 59.50

Fr. 54.00

Auf kräftigem Granatapfel-Rotwein-Jus, dazu winterliches Gemüse und Lauch-Kartoffel-Gratin

With Pomegranate-Redwinejus, winter Vegetables and a Leek-Potato Gratin

Puschlaver Hirschentrecôte «Wildhüter»

Fr. 45.00

Mit sautierten Pilzen auf Wildrahmsauce sowie Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frischen Früchten

Venison Entrecôte (Stag) with sautéed Mushrooms and cream sauce, Spätzli, Brussel sprouts, Maroni and Fresh Fruits

Puschlaver Wildgeschnetzeltes «Jäger Art» (Hirsch & Reh)

An leichter Wildrahmsauce mit Kräutern und Preiselbeeren. Dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frische Früchte

Lady

Fr. 37.50

Fr. 33.00

Sliced venison Meat (Stag and Deer) with Cream Sauce, Spices and Cranberry.

Served with Spätzli, Brussel Sprouts, Red cabbage, Maroni and Fresh Fruits

Geschnetzelte Oberländer Kalbsleber im Butter mit Marsala flambiert

«Es hät, solangs hät»

Lady

Fr. 37.50

Fr. 32.00

Serviert im Röstipastetli und dazu winterliches Gemüse

Finely cut Calfs liver in Butter and in Marsala flambéed, served with Rösti-Patties and winter Vegetables

AUS DER KALTEN KÜCHE

VOM SWISS PRIM RIND

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter

Mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt

Fr. 35.00

Beef Tartar served with Toast and Butter. Flavouring: Cognac, Single Malt Whiskey or Brandy

Vorspeiseportion

Fr. 25.00

DIE FREIHOF CORDON BLEU-AUSWAHL «WINTER»

DIE «WINTER-CORDON BLEUS» IN DER MITTLEREN GRÖSSE

Cordon bleu «Schneesturm» – Dä Mega Hit!

Gefüllt mit Pfefferschinken, Chillikäse & Spinat (rassig)

Thin breaded Schnitzel filled with peppered Ham, Chillycheese and Spinach

Cordon bleu «Schii-Lift»

Gefüllt mit Heublumenschinken, Paprikakäse & Gemüsestreifen (würzig)

Thin breaded Schnitzel filled with air dried ham, Paprikacheese and Vegetabelstripes

Cordon bleu «Schneekanone»

Gefüllt mit Kräuterspeck, Knoblauchkäse, Lauch und Tomaten (würzig)

Thin breaded Schnitzel filled with herby Bacon, Garliccheese, Leek and Tomatos

Cordon bleu «Pfadschlittä»

Gefüllt mit Landrauchschinken, Trüffelkäse und Bohnen (mittel)

Thin breaded Schnitzel filled with smoked ham, Trufflecheese and green Beans

Vom Schwein

Pork

Fr. 44.00

Vom Kalb

Veal

Fr. 51.00

NEU & MEGA

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

Fr. 45.00

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

UNSERE FREIHOF-KLASSIKER

Appenzeller

Landrauchschinken und Appenzeller Käse (rezent)

Thin breaded Schnitzel filled with smoked Ham, Alpine Swiss Cheese

Bündner

Bündnerfleisch und Kräuterbergkäse

Thin breaded Schnitzel filled with Bündnerfleisch (dry meat from the region of Graubünden) and herby Cheese from the Alps

Grüner Tilsiter

Gekochter Schinken und grüner Tilsiter (mild)

Thin breaded Schnitzel filled with cooked Ham and green Tilsit Cheese

Margrittli vo dä Pooalp

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

Thin breaded Schnitzel filled with air dried Ham, raw Ham, roasted Onions, Tomatoes and Alpine Cheese

Brigittli vom Bannholz

Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Goldingerkäse (einzigartig würzig)

Thin breaded Schnitzel filled with Bacon, Onions, Garlic and Goldinger Cheese

El Toro

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

Thin breaded Schnitzel filled with spicy Chorizo Salami, Arugula and Manchego Cheese (Spicy)

Säntis

Mostbröckli und Säntisbergkäse (würzig)

Thin breaded Schnitzel filled with cured meat and Säntis Cheese

Bauern

Bauernspeck, Sennenkäse und Lauch (mittel)

Thin breaded Schnitzel filled with cured pork Belly Meat, Sennen Cheese and Leek

Freihof

Bauernschinken, Pfefferkäse und Gemüsestreifen (mittel-rassig)

Thin breaded Schnitzel filled with smoked Farm Ham, peppered Cheese and Vegetable slices

**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 Fitnesssteller!

Beilagen:

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

Sides: Zürich Fries, Potato Wedges, Rice, homemade Spätzli (German Egg Noodle Dumplings), Noodles or Vegetables.

Süsskartoffelchips: plus Fr. 3.00.

Sweet Potatoes: Fr. 3.00 extra.

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 Oberländer Kalb- und Schweinefleisch.

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

UNSERE WARMEN KLASSIKER «WINTER»

VOM ZÜRI OBERLÄNDER RIND

Zartes Rindsentrecôte «Freihof» 200 g Fr. 48.00

Serviert im Pfännchen und gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter und Rösti frites
Tender Beef Entrecôte «Freihof» served in a Pan with herb Butter and Hash Brown Fries

Butterzartes Rindsfiletmedaillon auf kräftigem Rotweinjus mit Trüffelkruste 200 g Fr. 55.00
Lady 150 g Fr. 48.00

Wintergemüse und hausgemachter Lauch-Kartoffel-Gratin
Tender Beef Medallions with a Red wine jus, Truffle crust, winter Vegetables and Leek-Potato Gratin

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» 150 g Fr. 45.00
Lady 100 g Fr. 40.00

An rassischer Paprikarahmsauce, dazu winterliche Gemüsebeilage und hausgemachte Spätzli
Beef Stroganoff served with a creamy paprika sauce, winter Vegetables and homemade Spätzli

VOM ZÜRI OBERLÄNDER KALB

Original riesen Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Fr. 42.00

Dünnes, in Brotbröseln gedrehtes Kalbsschnitzel mit gefüllter Tomate und Petersilienkartoffeln
Thin breaded Wiener Schnitzel (Veal Cutlet) with Cranberries, stuffed Tomatoes and salted potatoes

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Weissweinrahmsauce Fr. 42.50
Lady Fr. 38.00

Serviert mit knuspriger Butterrösti
Sliced veal meat on a creamy mushroom white wine sauce, served with crispy buttery hash browns

VOM ZÜRI OBERLÄNDER SCHWEIN

Paniertes Schweinsschnitzel mit Züri frites Fr. 26.00
Lady Fr. 22.00

Vom Nierstück geschnitten und paniert
Authentic German Schnitzel (Pork) with Zürich Fries

VOM SCHWEIZER HUHN

Butterzarte Pouletbrust «Don Stefano» Fr. 35.00

Gebraten, auf leichtem Pilzragout, dazu frische Tagliolini und winterliches Gemüse
Fried tender Chicken Breasts served on a Mushroom Ragout with fresh Tagliolini and winter Vegetables

AUS DEM WASSER

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

Im Ofen gratiniert mit Gemüsestreifen und Orangenwürfeli,
Wintergemüse und Lauch-Kartoffel-Gratin
*Baked swiss Salmon with Vegetablestripes and Orangecubes,
winter Vegetables and Leek-Potato Gratin*



Fr. 45.00

Schweizer Eglifilets im hausgemachten Bierteig (aus Raron, Zucht)

Mit Blattspinat und Salzkartoffeln
*Battered Perch Fillets served with Sautéed Spinach,
boiled and salted Potatoes*



180 g
Lady 130 g

Fr. 39.50

Fr. 35.00

VEGETARISCHES

Spätzli Förster Art

Hausgemachte Spätzli an leichter Pilzrahmsauce mit Bergkäse gratiniert
*Homemade Spätzli (German Egg Noodle Dumplings) on a light Mushroom-Cream-Sauce
with Alpine Cheese and baked in the oven*

Fr. 31.50

Gemüseteller «Wintergruss»

Mit frischem Wintergemüse, hausgemachten Spätzli, paniertem Brie und leichtem Pilzragout
Winter Vegetable Platter, homemade Spätzli, breaded Brie and a light Mushroom Ragout

Fr. 29.50

FONDUE CHINOISE «FREIHOF SPEZIAL»

Ab 4 Personen und auf Vorbestellung (mind. 48 Stunden)

pro Person

Fr. 58.00

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Schweizer Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch von der Huft sowie Pouletbrust von Hand geschnitten, frisches Gemüse, bunter Fruchtteller, Pilze, Essiggemüse, Reis und Züri frites, hausgemachte Saucen und am Schluss noch eine Bouillon mit Ei oder Sherry.

Dieses Fondue Chinoise wie auch alle anderen Gerichte gehören zum Qualitätssiegel «Freihof 2012», im Preis etwas teurer aber selbstverständlich alles frisch, nur die beste Qualität aus der Schweiz (Ausnahmen sind deklariert) und hausgemacht. Das ist unsere Vorstellung von pflichtbewusster und ehrlicher Gastronomie, die für «gut und gesund auswärts essen» steht, so dass es für Gast und Wirt stimmt.

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