



HAUPT-SPEISEKARTE

Montag bis Freitag von 18.00 bis 21.15 Uhr

Oktober bis März: Samstag von 11.30 bis 13.30 Uhr und 18.00 bis 21.15 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 Schweiz. So können wir Ihnen versichern, immer das Beste auf Ihrem Teller anzurichten.

Ueli und Renate Bräker-Kohler und Mitarbeitende

LIEBE GÄSTE

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 meisten 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.

ALLGEMEIN IST UNSERE DEVISE:

**Regionale und vor allem aber Produkte aus der Schweiz kommen im Freihof auf den Teller.
«OK, im Glas darf es auch mal etwas aus Spanien oder Italien sein.»**

Das selbe gilt für Poulet-, Lamm-, Schweine- oder Kalbfleisch.

Die meisten 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

SUPPEN

- Tagessuppe – «Es hät solang's hät»** Fr. 9.50
Täglich frische, hausgemachte Suppe
- Frische Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube** Fr. 11.50
- Bouillon mit Ei** Fr. 9.00
Kräftige Fleischbrühe mit Eigelb

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Salatsauce nach Wahl: Hausdressing, Italiendressing, Kürbiskernöldressing oder nur Olivenöl und Balsamicoessig

- Der Grüne** Fr. 8.50
Je nach Saisonangebot bunt gemischter Blattsalat
- Der Farbenfrohe (Gemischter)** Fr. 11.50
Frische, hausgemachte Salatkombination mit 7 Sorten
- Der Büffel** Fr. 17.50
Tomatensalat mit Schweizer Büffel-Mozzarellakugeln an Balsamicosauce und frischem Basilikum
- Caesar's Salat** Fr. 15.00
Junger Römersalat und Eisbergsalat geschnitten, an Parmesandressing mit Ei und Brotcrouton
- Carpaccio di Bresaola (Rindfleisch)** Fr. 17.50
Puschlaver Trockenfleisch mit Olivenöl, Balsamico, Parmesan und Pinienkernen
- Shrimps zum Voraus** Fr. 18.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter
- Beefsteak Tatar mit Toast und Butter (Vorspeisenportion)** Fr. 25.00
Mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt
- Die Tagesvorspeise** Fr. 15.50
Wird von unseren Mitarbeiterinnen empfohlen

WARME VORSPEISEN

- Chnobli-Crevetten pikant** Fr. 19.50
Im Butter gebratene Crevetten mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern, Gemüsestreifen und Cherrytomaten. Dazu junger Blattspinat und ofenfrisches Baguette
- Pilztoast «Prosecco»** Fr. 16.50
Gemischte Pilze an leichter Prosecco-Rahmsauce auf Toast

Eine Vorspeise als Einzelgericht plus Fr. 5.– Gedeckzuschlag

SCHWIZER CHUCHI

VOM SWISS PRIM SCHWEIN

Grosses Schweinssteak (250 g)

Mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce, dazu frisches Gemüse

Fr. 34.50

Metzgerkotelett mit Schwarte

Ca. 400 Gramm schweres, saftiges Hinwiler Kotelett

Fr. 37.50

VOM SWISS PRIM KALB

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»

An leichter Weisswein-Rahmsauce mit Champignons

Lady

Fr. 35.00

Fr. 30.00

Eine Beilage nach Wahl:

Züri Frites, Kroketten, Country cuts, Röstikroketten, Reis, hausgemachte Spätzli, Nudeln oder nur Gemüse.

Zusätzlich als weitere Beilage frisches Saisongemüse.

Fr. 6.50

UNSER KALTER KLASSIKER

VOM SWISS PRIM RIND

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter

Mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt

Fr. 35.00

Kleine Portion oder als Vorspeise

Fr. 25.00

UNSERE WARMEN KLASSIKER

VOM SWISS PRIM RIND

Gut gelagertes & zartes Rindsentrecôte «Freihof Art»	250 g	Fr. 43.50
Kurz angebraten und mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken		
Butterzartes Rindsfiletmedaillon auf Amaronejus	200 g	Fr. 55.00
Mit frischem Gemüse	Lady 150 g	Fr. 49.50
Rindsfiletwürfel «Stroganoff»	180 g	Fr. 45.00
An rassisger Sauce mit Paprika, Peperoni, Gurken und Rahm, dazu frisches Gemüse	Lady 130 g	Fr. 40.00

VOM SWISS PRIM KALB

Original Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	Fr. 35.00
Dünnes, in Brotbröseln gedrehtes Kalbsschnitzel	

VOM SWISS PRIM SCHWEIN

Paniertes Schweinsschnitzel		Fr. 24.00
Vom Nierstück geschnitten und paniert	Lady	Fr. 19.00
Spaghetti Töpfl		Fr. 28.00
Tomatenspaghetti mit panierten Schweinefleischwürfeli	Lady	Fr. 25.00

VOM IRLÄNDISCHEN LAMM

Zartes, rosé gebratenes Lammmentrecôte auf Rotweinjus	Fr. 41.50
Überbacken mit einer Kräuterkruste, dazu frisches Gemüse	
Eine Beilage nach Wahl: Züri Frites, Kroketten, Country cuts, Röstikroketten, Reis, hausgemachte Spätzli, Nudeln oder nur Gemüse.	
Zusätzlich als zweite Beilage frisches Saisongemüse.	Fr. 6.50

VOM SCHWEIZER HUHN

Mah Mee «von mild bis scharf»	Fr. 28.00
Mit Poulet, Soja, Gemüse und Curry	Lady Fr. 25.00

DIE SUPER-SPEZIAL-FREIHOF CORDONBLEU-AUSWAHL

Greyerzer

Rohschinken & Greyerzerkäse (würzig)

Appenzeller

Landrauschschinken & Appenzellerkäse (rezent)

Emmentaler

Bauernschinken & Emmentaler (mild)

Rot und Grün

Bauernschinken & Tilsiter Käse (mittel)

Patron

Mit Mortadella & Gorgonzola gefüllt (rassig)

Girenbader

Tösstaler Rohschinken & Girenbaderli (mild)

Tessiner

Coppa, Mozzarella & Tomaten (mild)

Bündner

Bündnerfleisch & Kräuterbergkäse (würzig)

Freihof

Bauernschinken, Rüebl-, Sellerie- und Lauchstreifen & Pfeffer-Raclettkäse (mittel)

Bauern

Bauernspeck, Sennenkäse & Lauchstreifen (rezent)

Mönchskopf

Salami & Tête de Moine (würzig)

Winzer

Bauernspeck, Rohschinken, Winzerkäse & Trauben (mild)

Margrittli vo dä Poalp

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

Brigittli vom Bannholz

Speck, Zwiebeln, Knoblauch & Goldingerkäse (würzig)

El Toro

Rassiger Chorizo-Salami, Ruccola & Roblevega Käse (scharf)

Säntis

Mostbröckli & Säntisbergkäse (würzig)

Popeye

Landrauchschinken, Bergkäse & Spinat (mittel)

Hawaii

Schinken, Raclettekäse & Ananas (mild)

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

Beilagen:

Züri Frites, Kroketten, Country cuts, Röstikroketten, Reis, hausgemachte Spätzli, Nudeln oder nur Gemüse.

ES GIBT SIE IN DREI GRÖSSEN:

		Vom Schweinsnierstück	Vom rosa Kalbsnierstück
Klein	ca. 250 Gramm	Fr. 29.50	Fr. 36.00
Mittel	ca. 400 Gramm	Fr. 36.50	Fr. 44.00
Gross	ca. 600 Gramm	Fr. 44.00	Fr. 51.50

Für unsere Cordonbleus verwenden wir nur SwissPrim Kalb- und Schweinefleisch.

**Jedes Cordonbleu wird immer frisch zubereitet,
daher brauchen wir ca. 35 bis 40 Minuten Zeit, bis Sie es geniessen können.**

AUS DEM WASSER

Tagesfisch

Empfehlung von unseren Mitarbeitern

Fr. 35.00

Eglifilets «Müllerinnen Art» (EU)

In Butter gebraten, mit Mandelscheiben, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

Lady

Fr. 31.50

Fr. 26.50

Eglifilets im hausgemachten Bierteig (EU)

Mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Lady

Fr. 31.50

Fr. 26.50

VEGETARISCHES das auf Wunsch auch vegan erhältlich ist

Gemüseteller «Kunterbunt»

Buntes, frisches Gemüse je nach Saison mit Salzkartoffeln

Fr. 25.00

Gemüse-Ragout im Reisring serviert

An leichter Curry-Kokossauce, begleitet mit Früchten

Fr. 25.00

Veganes «Mah Mee»

Mit Nudeln, Pilzen, Gemüse. Curry und Sija

Fr. 25.00

DIE RÖSTI KLASSIKER

Freihof Rösti

Mit geschnetzeltem Kalbfleisch an Currysauce

½ Portion

Fr. 35.00

Fr. 27.00

Sennen Rösti

Speck, Zwiebeln, Käse und Spiegelei

½ Portion

Fr. 24.00

Fr. 19.00

Walliser Rösti

Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei

½ Portion

Fr. 24.00

Fr. 19.00

Bitte beachten Sie auch unsere Hit-Karte.

FONDUE CHINOISE «FREIHOF 2012»

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

pro Person

Fr. 55.00

Bunter Salat mit Hausdressing

Schweizer Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch von der Huft sowie Pouletbrust von Hand geschnitten, frisches Gemüse, bunter Fruchteteller, Pilze, Essiggemüse, Reis und Pommes frites, hausgemachte Saucen und am Schluss noch eine Bouillon mit Ei oder Sherry und dies alles so viel man mag.

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.