



SPEISEKARTE

SOMMER 2026

Warme Küche von 17.45 bis 21.00 Uhr

VORSPEISEN

Hausgemachte kalte Gemüsesuppe «Gazpacho Andaluz»	Fr. 13.00
Tagessuppe – «Es hät solang’s hät»	Fr. 12.00
Sommersalat «Freihof» Wassermelonencarpaccio mit Rucolasalat, Pioradora Rohschinken, Fetakäse und Oliven	Fr. 19.00
Bunter Saison-Blattsalat	Fr. 9.50
Farbenfroher «Gemischter» Frische, hausgemachte Salatkombination mit 6 Sorten	Fr. 14.00
Caprese «4 × B» Tomatensalat mit Burrata und Büffelmozzarella an Balsamicosauce & frischem Basilikum	Fr. 18.50
Chnobli-Crevetten «Picante» (V) In Butter gebratene Crevetten mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern, Gemüsestreifen und Cherrytomaten, auf jungem Blattspinat	Fr. 22.50

BUNTE SALATKOMBINATIONEN

Salat Rustico (Vegi) Bunter Blattsalat an Balsamicodressing mit Cherrytomaten, Pinienkernen, Ei, Pilzen und Parmesan	Fr. 27.00 Lady Fr. 22.00
Salat «St Tropez» (EU/V/CH) Calamares, Crevetten und Schweizer Eglichnusperli dazu Parmesan, Oliven und frische bunte Salate	Fr. 35.00 Lady Fr. 30.00
Caesar Salad «Hühnerstall» Knackiger Eisberg- und Minilattich-Salat an Caesardressing mit Pouletbruststreifen, Ei, Croûtons und Parmesan	Fr. 33.00 ohne Huhn Fr. 27.00 als Vorspeise ohne Huhn Fr. 18.00
Farmer-Salat Bunter Salatteller mit sautierten Oberländer Rindsfiletstreifen und Kräutern	Fr. 37.00 Lady Fr. 32.00
Schweizer Pouletbrust gebraten oder paniert mit frischen Salaten garniert	Fr. 28.00
Schweizer Eglifilets im hausgemachten Bierteig 180 Gramm (CH-Zucht) Dazu hausgemachte Sauce Tartar, mit gartenfrischen Salaten garniert	Fr. 36.00 Lady 120 gr Fr. 31.00
Wurstkäsesalat garniert «Bachtel» Mit Bergkäse, Salatgurken und Tomaten	Fr. 26.00
Frischer Siedfleischsalat garniert «Freihof» Mit Radieschen, Essiggurken und Frühlingszwiebeln	Fr. 27.00
Ueli’s Chefsalat garniert Siedfleisch- und Ochsenmaulsalat mit Bachthalkäse, Essiggurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln	Fr. 28.00

SOMMER – SONNE – FISCH & FLEISCH

Surf and Turf «Freihof» (CH/V) Frisch zubereitetes Rindstatar mit drei warmen Knoblauchcrevetten auf Blattspinat, dazu Toast und Butter	Fr. 52.00
Steppe & Meer Bisonfiletmedaillon auf Rotweinjus und gegrilltes Thunfischsteak mit Blattspinat & Cherrytomaten, dazu Süsskartoffel Frites	Fr. 62.00
Swiss Prim Beefsteak Tatar (Freihof- oder Mediterran-Style) Mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt	180 gr Fr. 36.00 Vorspeiseportion 120 gr Fr. 25.00

DIE GALGENSPIESSE

Freihof Spiess «Original» Das Original aus dünnen Scheiben vom Oberländer Schweinshals mit Süssmais, Peperoni, Zucchetti und Züri Frites	Fr. 39.00
Freihof Spiess «Spezial» Mit Oberländer Rinds-, Kalbs- und Schweinehuftscheiben, Süssmais, Peperoni, Zucchetti und Züri Frites	Fr. 45.00
Zu den Spiessen servieren wir unsere hausgemachten Saucen	

VEGETARISCH

Vegetarisches Gemüse cordonbleu «Luzerner Art» Mit Pestospaghetti und mediterranem Gemüse	Fr. 32.00
Rotes Gemüse Thai Curry (vegan) Mit Basmati Reis und Bananenchips	Fr. 28.00
Penne Calabrese Mit pikanter Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Burrata-Haube	Fr. 28.00

DAS BELIEBTE FREIHOF-TRIO

Oberländer Rindsentrecôte «Freihof» Serviert im Pfännchen und gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter und Rösti Frites	200 gr	Fr. 51.00
Zartes Oberländer Rindsfiletmedaillon mit Trüffelkruste Serviert mit sommerlichem Röstgemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln	180 gr	Fr. 63.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Züri Frites Vom Nierstück geschnitten und paniert	Lady 130 gr	Fr. 56.00
		Fr. 29.00
	Lady	Fr. 24.00

DIE DREI «OBERLÄNDER-SOMMER-CORDON-BLEUS»
IN DER MITTLEREN GRÖSSE (400 GR)

Serviert mit Gemüse und Züri Frites

Cordon bleu «Most Indien» Dä Mega Hit! Gefüllt mit Mostbröckli, Apfel, Curry und Tilsiter Käse	g	schmeidig
Cordon bleu «Summernacht» Mit Bauernschinken, Bachtelstein-Käse und Broccoli	w	ürzig
Cordon bleu «Bella Italia» mit Parmaschinken & Mortadella, Mozzarella, Parmesan, Basilikum und getrockneten Tomaten	r	assig
Schwein Fr. 46.00 Kalb Fr. 53.00		

DÄ RÄNNER

Freihof Cordon bleu Spiess vom Schweinsnierstück Alle drei Saison Cordon bleus in Mini (3 x 140 gr) an einen Spiess gehängt mit einem Stück Maiskolben und Peperoni, dazu knusprige Züri Frites	Fr. 49.00
---	-----------

UNSERE FREIHOF CORDON-BLEU-KLASSIKER

Appenzeller Landrauchschinken & Appenzeller Käse	r	ezent
Tilsiter Bauernschinken & roter Tilsiter Käse	m	ild
Bündner Bündner Trockenfleisch, Bergkäse von Klosters & Kräuter	w	ürzig
Freihof Bauernschinken, Pfefferkäse und Gemüsestreifen	g	schmeidig
Margrittl vo dä Pooalp Gekochter Schinken, Rohschinken, Röstzwiebeln, Tomaten & Bergkäse	w	ürzig
Brigittli vom Bannholz Buurä-Speck, Zwiebeln, Knoblauch & Goldinger Käse	w	ürzig
El Toro Rassiger Chorizo-Salami, Manchego- und Chili-Käse mit Rucola	s	charf
Säntis Mostbröckli & Säntis-Bergkäse	w	ürzig

Zu unseren einzigartigen «Super-Spezial-Freihof-Cordonbleus» servieren wir sommerliches Röstgemüse und Züri Frites.
Alternativen: Kroketten, Basmatireis, Pesto-Penne oder Rosmarin-Bratkartoffeln.

	Vom Schweinsnierstück	Vom Kalbsnierstück
Klein ca. 250 Gramm	Fr. 35.00	Fr. 43.00
Mittel ca. 400 Gramm	Fr. 42.00	Fr. 50.00
Gross ca. 600 Gramm	Fr. 49.00	Fr. 57.00

Allergenkennzeichnung: Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.
Für unsere Gerichte verwenden wir nur Schweizer Fleisch, wobei das meiste aus dem Zürcher Oberland stammt. Andere Herkunft wäre deklariert.