

Willkommen im Freihof

das klassische Dorflokal für Jedermann / -Frau,
vom „Znüni“ bis zum „Schlummli“ sind wir für Sie da.

Schön, dass wir Sie heute ein wenig verwöhnen dürfen.

Vormittags bieten wir Ihnen unser Gebäck-,
Sandwiches- und Kaffeeangebot
Mittags täglich wechselnde Menu`s,
sowie unsere a la Carte-Karte
Nachmittags und Spätabends
interessante Snack`s für den kleinen Hunger
Abends zum Dinner unsere saisonal gestalteten
Spezialitäten und Klassiker, sowie feine Dessert`s.

Auch Bankette, Familienfeste wie Taufen, Hochzeiten,
Geburtstagspartys, Leidmahle oder Vereinsnänsse
organisieren wir gerne für Sie.
Verlangen Sie unsere unverbindliche Offerte.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Freihof

und „än Quetä“

„Freihof Herbst-Spezialitäten“

Wildzeit im Freihof



Inspiziert von dieser Vielfalt finden Sie in unserem Wildangebot auserlesene Gourmet-Kreationen mit höchstem Genusspotenzial. Wildfleisch beziehen wir bei Traita fina, und stammt vorwiegend aus Deutschland und Oesterreich, also Ländern mit grosser Jagdtradition.

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Rehschnitzelstreifen und Trauben Eine besondere Einleitung zum Wildgenuss	15.50
Reh-Terrine mit Pistazien Garniert mit Selleriesalat und Preiselbeerschaum, dazu Toast und Butter	16.00
Hirsch-Rohschinken luftgetrocknet und geräucht Dazu servieren wir Mixed Pickles, Brot und Butter	14.50

Hauptspeisen

Rehrücken-Filet „Freihof“ das Beste vom Reh, rosa gebraten, serviert mit Wildrahmsauce	49.50
Dreierlei vom Wild Hirschmédaillon, Wildschweinhuft und Rehschnitzel mit verschiedenen Saucen	39.50
Rehschnitzel an pikanter Eierschwämmli-sauce	38.50
Entenbrust an Orangensauce der Klassiker	34.50

Diese Gerichte servieren wir Ihnen garniert mit Früchten, Marroni, Rotkraut.
Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:
Spätzli hausgemacht, Hausmachernudeln, Reis oder Pommes-Frites

Rehpfeffer mit Pilzen, Speckwürfeli und Silberzwiebeln Rotkraut mit Marroni und Hausgemachte Spätzli	28.50
Jägertopf Rehgeschnetzelt zart gebraten, an Wildrahmsauce mit Waldpilzen. Rotkraut mit Marroni und Hausgemachte Spätzli	29.50

Salate & Vorspeisen

Bunter Blattsalat Wählen Sie zwischen French-, oder Balsamico- Dressing	7.50
Gemischter Salat Wählen Sie zwischen French-, oder Balsamico- Dressing	9.50
Nüsslisalat mit Speck oder Ei Wählen Sie zwischen French-, oder Balsamico- Dressing	13.50
Riesencrevetten an Knoblauchbutter	18.00
Rinds- Tatar reichhaltig garniert, wählen Sie zwischen Cognac oder Whisky	19.50
Hauptgang Portion Rinds- Tatar	26.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen	9.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Rieslingsuppe vom Saxer Neftenbach mit Croutons	11.50

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli auf Mango-Rotkabis	22.00
Bunter Herbstteller mit den Herbstgaben, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Früchten und hausgemachten Spätzli	24.50

Kinder-Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	10.50
Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites	10.50

Freihof – Klassiker

Fléisch

Ab 1 Person, serviert mit 2 Teller

Châteaubriand (250g) mit Sauce Bearnáise 51.50
nach Ihrem Wunsch gebratenes Rindfilet, garniert mit Gemüsen und Beilage nach Wahl

Schweinsfiletmédaillons an Steinpilzrahmsauce und frischen Kräutern 36.00
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Lamm-Rückenfilet „Provençale“ 38.00
mit Rotwein-Knoblauchsauce, Blattspinat und gedämpfter Tomate
Beilage nach Wahl

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 32.00
Beilage nach Wahl

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit frischen Kräutern 30.50
Beilage nach Wahl

Paniertes Schweinsschnitzel 24.50
Beilage nach Wahl
mit Kalbsfleisch 32.50

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons 24.50
Beilage nach Wahl

Fisch

Gebackene Eglíknusperli mit Tataren Sauce 32.00
Blattspinat und Beilage nach Wahl

Zanderfilet gebraten mit Eierschwämmli und frischen Kräutern 30.50
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Spätzli hausgemacht, Salzkartoffeln mit Schnittlauch,
Pommes Frites, Hausmachernudeln, Reis, Röstí, Röstí-Kroketten

Stojanka`s Best - Cordonbleu

<u>Traditionell</u> (Schinken, Emmentalerkäse)	klein 22.50	26.50
<u>Salami</u> (Salami, Emmentalerkäse)	23.50	27.50
<u>Pikant</u> (Schinken, Emmentaler, Peperoncini)	24.50	28.50
<u>Gorgonzola</u> (Schinken, Gorgonzolakäse)	24.50	28.50
<u>Aelplerart</u> (Schinken, Appenzellerkäse)	24.50	28.50
<u>Jägerart</u> (Schinken, Speck, Raclettekäse Champignons, Zwiebeln)	27.50	31.50
<u>Winzer Art</u> (Schinken, Raclettekäse und Zwiebeln)	24.50	28.50
<u>Kalbfleisch</u> (Schinken, Emmentalerkäse)		36.50
<u>Pouletfleisch</u>		27.50
Alle Cordonbleu`s mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl		

Vom Grill

Rindsfilet	150/ 200g	33.50 / 40.50
Schweinssteak	200g	24.50
Big-Burger	200g	20.50

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit verschiedenen Saucen und Gemüsen. Beilage nach Wahl: Pommes-Frites, Reis, Nudeln oder Röstli-Kroketten Auch als Fitnesssteller erhältlich.

Kalte Teller

Wurstsalat garniert mit knackigen Salaten	18.00
Wurstsalat einfach	13.00
Wurstkäsesalat garniert mit knackigen Salaten	20.50
Wurstkäsesalat einfach	16.00
Salatteller mit Ei	18.00
Wählen Sie zwischen French-oder Balsamico- Dressing	

Dessert

Gebrannte Crème mit Krokant, Hüppe und Schlagrahm	9.50
„Fondant au Chocolat“ warmer Kuchen mit flüssigem Schokoladenherz garniert mit Vanillesauce und Früchten	12.00
Hausgemachtes Zimt-Parfait mit Rotweinzwetschgen und Rahm	12.50
Vermicelle mit Schlagrahm Marronipuree mit Kirschen und Meringues	11.50
Coupe Nesselrode vanilleglacé, Marronipuree mit Kirschen, garniert mit Schlagrahm	12.00
Nusscoupe mit Nocino Russo Walnussglacé mit Nusslikör und Schlagrahm	10.50
Coupe Bailey`s vanille- und Icecaféglacé mit Bailey`s Likör und Schlagrahm	10.00
Emmentaler-Meringues mit Glace und Schlagrahm	9.50
Emmentaler-Meringues mit Schlagrahm	8.50

Kugel Glacé	3.00
+ Schlagrahm	1.50

Aromen:

Vanille	Birne
Icecafé	Schoggi
Erdbeere	Pistache
Walnuss	Banane
Citro	Zwetschgen
Stracciatella	Caramel

ZU IHRER INFORMATION !

Für Information zu Allergenen in den Einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Rindfleisch:

Mérat liefert uns "QM Swiss Garantie"
und zum Teil aus Südamerika oder Kanada

Kalbfleisch:

Swiss Premium von Top CC

Schweinefleisch:

Swiss Top von Top CC

Lammfleisch:

beziehen wir von der Traita fina und Top CC, dieses stammt
aus Neuseeland, Südafrika und Australien

„QM Swiss Garantie“ = Tierfreundliche Haltung,
Natürliche Fütterung, Tierpass für jedes einzelne
Tier 100% rückverfolgbar

Fische und Krustentiere:

Beziehen wir bei Fischhandel Mercato in Dietlikon
Forellen bei der <Fischzucht Utzinger in Embrach
gemäss WWF-Fischführer empfehlenswert und akzeptabel

Poulet

Schweiz / Ungarn