SPEISEKARTE
SOMMER

Warme Küche von 17.45 bis 21.00 Uhr

VORSPEISEN

Hausgemachte kalte Gemüsesuppe «Gazpacho Andaluz»	Fr. 12.00
Tagessuppe – «Es hät solang's hät»	Fr. 9.50
Sommersalat «Freihof» Wassermelonencarpaccio mit Rucolasalat, Pioradora Rohschinken, Fetakäse und schwarzen Oliven	Fr. 18.50
Bunter Saison-Blattsalat	Fr. 9.50
Farbenfroher «Gemischter» Frische, hausgemachte Salatkombination mit 6 Sorten	Fr. 12.50
Caprese «4 × B» Tomatensalat mit Burrata und Büffelmozzarella an Balsamicosauce & frischem Basilikum	Fr. 17.00
Shrimps «Exotica» (N) Erfrischender Crevettensalat mit Mango & Ananas an leichtem Curryschaum mit Toast & Butter	Fr. 19.50

BUNTE SALATKOMBINATIONEN

Salat Rustico (Vegi) Bunter Blattsalat an Balsamicodressing mit Cherrytomaten, Pinienkernen, Ei, Pilzen und Parmesan	Fr. 26.00 Lady Fr. 21.00
Salat «St Tropez» (EU/V/CH) Calamares, Crevetten und Schweizer Eglichnusperli dazu Parmesan, Oliven und frische bunte Salate	Fr. 31.00 Lady Fr. 26.00
Caesar Salad «Hühnerstall» Knackiger Eisberg- und Minilattich-Salat an Caesardressing mit knusprigen Chicken Nuggets, Ei, Croûtons und Parmesan	Fr. 30.00 ohne Huhn Fr. 26.00 als Vorspeise ohne Huhn Fr. 17.00
Farmer-Salat Bunter Salatteller mit sautierten Oberländer Rindsfiletwürfeli und Kräutern	Fr. 32.00 Lady Fr. 28.00
Schweizer Pouletbrust gebraten oder paniert mit frischen Salaten garniert	Fr. 27.00
Schweizer Eglifilets im hausgemachten Bierteig 180 Gramm (CH-Zucht) Dazu hausgemachte Sauce Tartar, mit gartenfrischen Salaten garniert	Fr. 35.00 Lady 120 gr Fr. 31.00
Wurstkäsesalat garniert «Toggenburger Art» Mit Bergkäse, Salatgurken und Tomaten	Fr. 24.00
Frischer Siedfleischsalat garniert «Freihof Art» Mit Radieschen, Essiggurken und Frühlingszwiebeln	Fr. 24.00
Ueli's Chefsalat garniert Siedfleisch- und Ochsenmaulsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln	Fr. 25.00

SOMMER – SONNE – FISCH & FLEISCH

Surf and Turf «Freihof» (CH/V) Frisch zubereitetes Rindstatar mit vier warmen Knoblauchcrevetten auf Blattspinat, dazu Toast und Butter	Fr. 45.00
Steppe & Meer Bisonfiletmedaillon auf Rotweinjus und gegrilltes Thunfischsteak mit Blattspinat & Cherrytomaten, dazu Süsskartoffel Frites	Fr. 55.00
Der Mann und das Meer Schwertfischsteak auf grillierter Wasssermelone und Zucchetti mit Basilikumvinaigrette, dazu hausgemachte Risottobällchen	Fr. 43.00
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 Gemüsecordonbleu «Luzerner Art» — Fr. 31.00
Mit Pestospaghetti und mediterranem Gemüse

Rotes Gemüse Thai Curry (vegan) — Fr. 27.00
Mit Basmati Reis und Bananenchips

Penne Calabrese — Fr. 27.00
Mit pikanter Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Burrata-Haube

DAS BELIEBTE FREIHOF-QUINTETT

Oberländer Rindsentrecôte «Freihof» — 200 gr Fr. 49.00
Serviert im Pfännchen und gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter und Rösti Frites

Zartes Oberländer Rindsfiletmedaillon mit Trüffelkruste — 180 gr Fr. 59.00
Serviert mit sommerlichem Röstgemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln — Lady 130 gr Fr. 52.00

Original Wienerschnitzel vom Oberländer Kalb — Fr. 45.00
Mit Röstgemüse, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Paniertes Schweinsschnitzel mit Züri Frites — Fr. 28.00
Vom Nierstück geschnitten und paniert — Lady Fr. 24.00

Oberländer Kalbskotelett «Bergamo» — 230 gr Fr. 55.00
Überbacken mit Taleggio-Käse, dazu Röstgemüse und Süsskartoffel Frites

DIE VIER «OBERLÄNDER-SOMMER-CORDON-BLEUS»

IN DER MITTLEREN GRÖSSE (400 GR)

Alle Käse sind vom Zürcher Oberland, wie auch der Schinken und das Fleisch, serviert mit Gemüse und Züri Frites

Cordon bleu «Most Indien» Dä Mega Hit! — gschmeidig
Gefüllt mit Mostbröckli, Apfel, Curry und Tilsiter Käse

Cordon bleu «Summernacht» — würzig
Mit Bauernschinken, Bachtelstein-Käse und Broccoli

Cordon bleu «Bella Italia» — rassig
mit Parmaschinken & Mortadella, Mozzarella, Parmesan, Basilikum und getrockneten Tomaten

Cordon bleu «Vollmond am Bachtel» — mild
Mit Tösstaler Landrauchschinken, Hinwiler Mutschli, Frühlingszwiebeln und Tomaten

Schwein Fr. 46.00 Kalb Fr. 53.00

DER FREIHOF MEGA-HIT

Freihof Cordon bleu Spiess vom Schweinsnierstück — Fr. 49.00
Alle vier Saison Cordon bleus in Mini (4 × 111 gr) an einen Spiess gehängt
mit einem Stück Maiskolben und Peperoni, dazu knusprige Züri Frites

UNSERE FREIHOF CORDON-BLEU-KLASSIKER

Appenzeller — rezent
Landrauchschinken & Appenzeller Käse

Tilsiter — mild
Bauernschinken & roter Tilsiter Käse

Bündner — würzig
Bündner Trockenfleisch, Bergkäse von Klosters & Kräuter

Freihof — gschmeidig
Bauernschinken, Pfefferkäse und Gemüsestreifen

Margrittli vo dä Pooalp — würzig
Gekochter Schinken, Rohschinken, Röstzwiebeln, Tomaten & Bergkäse

Brigittli vom Bannholz — würzig
Buurä-Speck, Zwiebeln, Knoblauch & Goldinger Käse

El Toro — scharf
Rassiger Chorizo-Salami, Manchego- und Chili-Käse mit Rucola

Säntis — würzig
Mostbröckli & Säntis-Bergkäse

Zu unseren einzigartigen «Super-Spezial-Freihof-Cordonbleus» servieren wir sommerliches Röstgemüse und Züri frites.

		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.