Liebe Gäste und Freunde vom Freihof,

Nimm Dir Zeit für Dinge,
die Dich glücklich machen.

Gelungenes aus der Küche mit Frischprodukten ist Kunst;
Kunst jedoch, erfordert Zeit;
dies benötigt Geduld und Geduld aufzubringen ist eine Kunst;
die Kunst des Geniessens!

Ein freundliches & herzliches Lachen,
kompetente Beratung, kreative Ideen,
fachgerechte Verarbeitung hochwertiger Produkte,
Hand in Hand und eine große Portion Idealismus,
all dass zelebrieren wir seit 2001.

Ein Besuch für alle Sinne, das wünschen wir Ihnen!

GILDE Restaurants

Genussvoller Aufenthalt wünscht Ihnen das Team des

RESTAURANT FREIHOF WETTINGEN
Hürlimann

An der Front

Carina Hürlimann-Suter
Gastgeberin / Inhaberin

Im Hintergrund

Lukas Hürlimann
Küchenchef / Inhaber

**Falls Sie mehr Wissen wollen über Zutaten unserer Gerichte
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren unsere Mitarbeiterinnen Sie gerne auf Anfrage**.

**Bestellungen ohne Änderung haben Vorrang. Jede Änderung kostet Zeit.
Respektieren Sie unseren Zeitaufwand, sodass Sie später in aller Ruhe
beschwerdefrei Ihr einzeln angefertigtes Gericht geniessen können.
Unser Service berät Sie gerne vorgängig welche Gerichte sich eignen bei
Gluten-, Nuss-, Sellerie, Zöliakie oder Laktoseintoleranz**.

Unsere kleine und kreative Truppe braucht Unterstützung.

Unsere Auszubildende verlässt uns nach der Lehre unser Betrieb, um die weite Welt kennenzulernen. Deshalb suchen wir zur Verstärkung unser kleines Team.

KOCH / KÖCHIN EFZ per sofort oder nach Vereinbarung

Wir sind ein kleines, aber motiviertes Gastroteam, welche Verstärkung in unserer Küche sucht. Mitzubringen sind Eigeninitiative, gutes Fachwissen, eine abgeschlossene Lehre, Spass und Freude an der Arbeit, Motivation und Teamplayer.
Falls Sie dann noch Kreativität mitbringen umso besser.

Zusätzlich haben wir noch eine offene Lehrstelle als Koch / Köchin frei. Denn unser Nachwuchs liegt uns am Herzen.

Vielleicht kennen Sie solch motivierte Leute? Erzählen Sie es weiter.

Wir bewirten unsere Gäste, mit der Mischung aus Genuss, Geselligkeit und Tradition. Unsere treuen Stammgäste berücksichtigen uns seit über 23 Jahre. Wir sind seit 11 Jahren Mitglied in der Gilde etablierter Gastronomen, bieten saisonale, frische, regionale Küche an.
Wir sind ein moderner Arbeitgeber mit geregelten, fixen Ruhetagen und erholen uns während sechs Wochen in unseren Betriebsferien.

Herzlich willkommen im Restaurant Freihof-Hürlimann.
Unsere Crew freut sich, auf Ihre Bewerbung!

Die Spargel

zählt zu den beliebtesten Frühjahrsgemüsen und das nicht erst seit heute. Die wohl aus Vorderasien stammende Pflanze aus der Gattung der Liliengewächse (liliaceae) ist seit jeher als gesundheitsfördernd bekannt. „Königliches Gemüse“, “Frühlingsluft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so gross ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.

SO LÄSST ES SICH GUT STARTEN

Feiner Spargelsalat mit sonnengereiften Tomaten
an Gemüsevinaigrette-Dressing, VS, 15.50

dazu luftgetrockneter Bündner Rohschinken
kleine Portion, 8.--, für Hauptgericht,12.--

ALS HAUPTGERICHT

Gebratene Kalbsschnitzel
mit hausgemachter Bärlauchschaum-Rosette, neue Bratkartoffeln
grünen Spargeln an Sauce Hollandaise, HG 46.—

Zart rosa gebratenes Rindsfilet-Medaillon
mit hausgemachter Bärlauchschaum-Rosette, neue Bratkartoffeln
und grünen Spargeln an Sauce Hollandaise, HG 59.—

Gebratenes Tagesfisch-Filet / Médaillon
auf sämigen Spargelrisotto mit mit grünen Spargelnspitzen,
Tagespreis

Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Frühlingszeit!

KLEINE SEELENWÄRMER

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Hausgemachte Rüebli-Ingwersuppe
mit knusprigem Sesam-Blätterteigstengeli, 9.50
SO LÄSST ES SICH GUT STARTEN

Saisonale Erbsensuppe mit Minze
verfeinert mit Rahmhaube 9.50
DIE AUSSERGEWÖHNLICHE SUPPE

Hausgemachtes Tagessüppli
Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam, 9.—
TAGTÄGLICH FRISCH ZUBEREITET – «ES HET SOLANGS HET»

VITAMINREICHER START

Feiner Spargelsalat mit sonnengereiften Tomaten
an Gemüsevinaigrette-Dressing, VS, 15.50
SALAT MIT GROSSER FAN-GEMEINSCHAFT.

Hausgemachte Vegi Frühlingsrolle
Gefüllt mit bunten Gemüsestreifen, Munga-Sprossen, Koriander,
mit Sweet Chilisauce und kleinem Blattsalatbouquet, VS 11.50
«GENUSS PUR»

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, VS 9.50
LEICHT UND BEKÖMMLICH

Gemischter Salat mit Blattsalaten ergänzt, VS 10.50
BUNTE AUSWAHL

HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN-AUSWAHL:
eine **crèmige French Dressing** ODER
würzige Italien Dressing mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln ODER
unser feiner Bärlauchdressing «Chrüzliberg»,

Ofenfrisches Knoblibrot, Portion 6.50
IDEALER BEGLEITER ZU SALATEN ODER VORWEG ZUM GENIESSEN

BELIEBTES TARTAR

Hausgemachtes Beefsteak Tartar
Handgeschnitten, nach Ihrem Wunsch gewürzt: mild, mittel, scharf, feurig,
mit vielen würzigen Zutaten ergänzt, Toast und Butterschaum
(ca. 15 Min. Wartezeit, aufwendiges Gericht)
VS, 34.50, HG, 39.—

VS = Vorspeise-Portion, HG=Hauptgang Portion

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Vegane Gemüse-Quadrolini im Safranteig
mit hausgemachtem Bärlauchpesto vefeinert
mit gerösteten Blumenkohl-Crumbles und Nüssen
auf Wunsch zusätzlich mit geriebenem Reibkäse, 28.50
FLEISCHLOS, ABER NICHT REIZLOS

Feine Buchweizen-Tartelette
auf würziger Pommeryrahmsauce
garniert mit reichhaltiger Gemüsegarnitur, 28.50
SAISONALER FREIHOF-KLASSIKER

ERKUNDIGEN Sie sich, bei unserem Serviceteam,
nach unserem vegetarischen Wochenhit - Angebot

AUS SEE UND MEER

Gebratenes Fischvarieté Fisch Duo
mit leichter Prosecco-Hollandaise überbacken
auf zartem Blattspinatbeet
dazu Trockenreis, 37.50

Beliebte Zanderknusperli im hausgemachten Bierteig
dazu Sauce Tartar, WAHLWEISE bunt gemischter Salat
oder feine Bratkartoffeln, Gemüse, 29.50
EINFACH ABER GUT

Gebratenes Tagesfisch-Filet / Médaillon
mit grünen Spargeln,
auf sämigen Spargelrisotto mit Spargelspitzen, Tagespreis

ERKUNDIGEN Sie sich nach unserem Tagesfisch-Angebot
bei unserem Serviceteam.

Falls gewünscht bei allen Gerichten,
anstatt Reis, Frites, Teigwaren
Aufpreis 8.50 **für bunte Gemüsebeilage**

FLEISCH – KLASSIKER

Zartes Kalbgeschnetzeltes «Casimir»
an rassiger Currysauce mit Kokosnussmilch verfeinert
im Trockenreis-Ring serviert mit Früchten garniert
HG, 43.--, GL 39.--
BELIEBTE KOMBINATION

Saftiges Schweinssteak vom Nierstück, auf Rotweinsauce
dazu sämiger Spargelrisotto mit geriebenem Hartkäse,
Weisswein verfeinert, garniert mit grünen Spargelspitzen, 33.50
FÜR LIEBERHABER EINES STÜCK FLEISCH

Knusprige hausgemachte Poulet-Knusperli im Pankoteig gebacken
dazu Sweet Chilisauce, knusprige Pommes Frites + kleine Gemüsegarnitur,
HG 28.50, GL, 24.50
FÜR JUNGE UND JUNGGEBLIEBENE

RINDSFILET - Châteaubriand

(ab 2 Personen erhältlich)
Auf der Silberplatte serviert, mit Nachservice.
Am Stück gebratenes Rindsfilet-Mittelstück, tranchiert vor dem Gast.
Bunte Gemüseauswahl, knusprige Pommes Frites
dazu servieren wir Ihnen Kräuterhollandaise,
pro Person, HG 69.—
Je nach Garstufe, ca. 20 Minuten Wartezeit, die sich lohnen!
WENN SICH ZWEI EINIG SIND

Zart rosa gebratene Rindsfiletwürfel «Pommery»
an würziger Pommerysenf-Rotweinsauce,
dazu Trockenreis,
kleine Gemüsegarnitur,
HG 52.50, GL 48.50
KLASSIKER – RASSIG ABGESCHMECKT

GL = Gluscht-Portion, HG = Hauptgangportion,

CORDON BLEU

Beliebtes Cordon Bleu „Classic“,
mit Greyerzer und Schinken gefüllt,
dazu knusprige Pommes Frites, bunte Gemüsegarnitur,
aus Kalbfleisch 43.50, **aus Schweinefleisch,** 35.50
DER KLASSIKER SEIT JAHREN –
AUF WUNSCH ZÖLIKIEFREI ERHÄLTLICH

Rassig, feines Cordon Bleu Japan Style
gefüllt mit Schinken, Weichkäse, Chili und in Panko Paniermehl paniert
dazu knusprige Pommes Frites, und bunte Gemüsegarnitur
aus Kalbfleisch 44.50, **aus Schweinefleisch** 37.50

ERKUNDIGEN Sie sich nach unserem
Tagesdessert-Angebot
bei unserem Serviceteam.

CAFÉ O-LA-LA, DIE SPEZIELLE CAFÉKARTE

Ristretto Grappa
mit einem Schuss Grappa, 6.50

Café Baileys
mit Moccaglacé und Baileys Likör, 9.50

Irish Coffee
mit Irischem Whisky und Schlagrahmhaube, 10.50

Schümli Pflümli „Humbel“
Kaffee mit Pflümlifruchtbrand und Rahmhaube, 8.50

Wiener Café
Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION:

Schön, dass Sie bei uns sind.
Die Küche rein,
das Essen fein,
anders darf es bei uns nicht sein.

Frische und Qualität gehen über alles.
Diese Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

WURSTWAREN:	SCHWEIZ
KALBFLEISCH:	SCHWEIZ
SCHWEIN:	SCHWEIZ
POULET	SCHWEIZ
Seezungen	Holland, Nordsee
Hecht	Binnengewässer
Thunfisch	Indischer Ozean
Lachs	Norwegen
Skrei – Winter-Kabeljau	Norwegen, Holland
Zander / Egli	Eastland
BIO Black Tigers:	Vietnam
Rindsfilet:	Irland / Australien*

*Verwendung von Antibiotika und Hormonen
oder anderen antimikrobiellen Stoffen zur Leistungsförderung möglich.

GETRÄNKEVERORDNUNG

Abgabevorschriften für alkoholhaltige Getränke, gemäss Lebensmittelverordnung:

Wein, Bier, Panaché dürfen NICHT an Jugendliche unter 16 Jahre abgegeben werden.

Spirituosen, Alkopops dürfen NICHT an Jugendliche unter 18 Jahre abgegeben werden.

Alle Preise beinhaltet inkl. gesetzlicher 8.1 % MwSt.