

VON ANFANG AN EIN GUTES GEFÜHL



1

info@freihof-wettingen.ch

Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch



IHR GENUSS IST UNSER ANSPRUCH

Hausgemacht und frisch wie gewünscht. Höchste Qualität und frischeste Frische sind unser Versprechen. Darum bereitet unser Küchenteam die meisten Gerichte individuell und grösstenteils mit Schweizer Produkten zu. Auch bei grösseren Banketten richten wir die Teller kurz vor dem Service frisch an. Sie ist die Basis für unsere Qualität und Frische auf höchstem Niveau

MIT LIEBE ZUBEREITET- VON HERZEN EMPFOHLEN



Das AH UND OH DES APÉRO

Wie hätten Sie es gerne? Unsere Apéros präsentieren wir ganz nach Ihren Wünschen

Mit und ohne Alkohol

ALKOHOLFREIE APÉROTIPS FÜR PRICKELNDE MOMENTE

Sweet Love

Himbeer, Zitrusfrüchte, Hagenbutten und Pfefferminz, 2 dl. 7.50

Orange Power

Orange Citro, eisgekühlt serviert, 2 dl. 7.50

Apple Dream

Apfel, Holunder, Citro, Pfefferminze, eisgekühlt 2 dl. 7.50

San Bitter Orange / Soda

San Pellegrino Bitter (ähnlich wie Campari) mit Orangensaft oder Sodawasser aufgefüllt 2 dl. 8.—

Martini Vibrante

Ein alkoholfreier Apéro aus bella Italia mit Tonic ergänzt.
Schmeckt nach Zitrusfrüchten. 2 dl. 9.--

ALKOHOLHALTIGE APÉROS

Hausapéro

weisser Portwein mit Schweppes Tonic, 2 dl. 9.50

Quitten – Prosecco

Hausgemachter Quittensirup mit Prosecco aufgefüllt, 1 dl. 9.—

Bloody Mary

Weisser Vodka mit Tomatensaft, rassig gewürzt, 2 dl. 9.—

WAS BIETEN WIR? FRISCHE KULINARIK

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen saisongerechte und hausgemachte Apéros und Menüs mit viel Liebe zubereitet. Für kleinere Gruppen bis 10 Personen stellen wir gerne gemeinsam eine reduzierte À-la carte-Auswahl zusammen, damit Ihre Gäste vor Ort auswählen können.

Ab 10 Personen wird grundsätzlich, ein einheitliches Menü ausgewählt. Für Kinder, Vegetarier und Allergiker bieten wir selbstverständlich jeweils Alternativen an.

KLASSISCHE APÉROBEGLEITER einzeln wählbar

Erdnüssli und Zweifel Pommes Chips	Port.	2.50
Blätterteiggebäck, ungefüllt	3 Stk. pro Person	3.50
Blätterteiggebäck, ungefüllt	5 Stk. pro Person	5.80
Canapé mit Schinken, Salami, Thon, Fleischkäse	Stk.	5.—
Canapé mit Ei, Käse, Avocado,	Stk.	4.80
Ofenfrisches Schinkengipfeli, klein	Stk.	3.20
Ofenfrisches Schinkengipfeli, gross	Stk.	4.90

FLEISCH-PLÄTTLI (ab 4 Personen)

Brunch-Plättli

Aufschnitt, Salami, Speck, Hinterschinken	4 Pers. 600 g	28.50
---	---------------	-------

Trockenfleisch-Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Landrauchschen, Salami, Speck

4 Pers. 520 g	89.50
---------------	-------

Gemischtes Fleischplättli

Aufschnitt, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck, 4 Pers. 600 g	60.—
---	------

Fleisch und Käseplättli

Aufschnitt, Hinterschinken, Landrauchschen, Speck, Käse, 4 Pers. 600 g	42.—
--	------

Ofenfrische Quiche lorraine (wird in 8 Stücke portioniert)	8 Pers.	24.—
---	---------	------

Käseplatte gemischt	12 Pers. 1 kg	95.—
----------------------------	---------------	------

VEGETARISCHE-PLÄTTLI

Gemüse-Dip-Plättli

Verschiedene Saucen	20 Pers.	38.—
---------------------	----------	------

Antipasti-Plättli

Raffiniert- abgeschmecktes Grillgemüse	15 Pers. 1 kg	42.—
--	---------------	------

Früchtespiessli	12 Pers. 950 g	32.—
------------------------	----------------	------

Ofenfrischer Blattspinatkuchen (wird in 8 Stk. port.)	8 Pers.	24.—
--	---------	------



Apérovarianten

Apéro Classic ab 30 Personen

Chips und gemischte salzige Nüsse
Marinierte Oliven
Frisches Gemüse crudité mit Dip Saucen
Verschiedene Parisette, Fleisch - und vegetarische Füllung
Saisonale Früchtespiesse
Tomaten-Mozzarellaspiesse
Ofenfrische Schinkengipfeli
warme Chäs Greyerzerchüechli
Bündner Rohschinken Grissini
 pro Person 19.90



Apéro Deluxe ab 30 Personen

Zweifel Chips und salzige Nüsse
Marinierte Oliven mit Sticks
Knackige Gemüsecrudité mit Dip Saucen
Verschiedene Parisette, mit Fleisch und vegetarische Füllung, geschnitten
Saisonale Früchtespiesse
Tomaten-Mozzarellaspiesse
Ofenfrische Schinkengipfeli
Warme Greyerzerchüechli
Crevettencocktail auf knackigem Eisbergsalat
Rauchlachs-Canapée
Méditerraner Taboulésalat
Aargauer Rüeblimousse
Kleines Vitello tonnato
Kleines „Schlürfsüppchen“ heiss oder kalt
Hausgemachte Meat Balls mit rassiger Sauce
 pro Person: 29.90

Die Mengen sind jeweils für eine Dauer von zwei Stunden berechnet.

GARTEN - INNENHOF

Für ca. 50 Gäste



WEINKELLER FÜR APÉRO

10 bis 20 Personen



APÉRO – KOMBINATIONEN

(Ab 20 Personen erhältlich, Menge / Gewicht unten für 20 Personen)



Platte Classic

Chips, Nüssli, Blätterteiggebäck ungefüllt, Meter Sandwich mit Fleisch Standard,
1 kg Dip Gemüse inklusive 3 Dipsaucen, 250 g Parmesanmöckli,
1 kg Früchteplatte, dazu 20 kleine Sandwiches mit verschiedenen Füllungen,
Preis pro Person, 19.50

Platte Deluxe

40 Stk. Fingerfood gemischt (Toastbrot und Pumpernickel) mit Standard und Deluxe,
1 kg frisches, knackiges Dipgemüse, 1 kg gemischte Käse und Früchteplatte,
1 Rusticobaquette, 20 Stk. ofenfrische Schinkengipfeli und
20 Stk. Vegi-Pizzachüechli, Preis pro Person, 24.50

Platte Premium

400 g Luftgetrocknetes Bündnerfleisch und 400 g Bündner Rohschinken,
800 g Käseplatte gemischt mit saisonalen Früchten aus garniert,
ofenfrisches Rusticobaquettes und Naturebaquettes, 800 g Partypastete,
800 g Räucherlachs garniert mit Meerrettichschaum Preis pro Person, 29.50

Für unter 20 Personen erhältlich: (bitte mind. 1 Woche vorausbestellen)

Warmes ofenfrisches Apérokonfekt gefüllt

Wurstweggli, Spinatkräpfli

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Pizzachüechli

Preis pro Stück, je Fr. 3.20 (**ab 10 Stück pro Sorte erhältlich**):

Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 4 Stück,

**Halbmeter Parisette (Rustico oder heller Brotteig)
wahlweise 5 cm oder 10 cm geschnitten Standardfüllung**

Preis pro Stück: Fr. 35.—

Parisette Deluxe, Preis pro Stück: Fr. 45.—

**Menge Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 4-5 Personen
bitte jeweils 1 Woche vorausbestellen**

APÉRO VARIATIONEN INDIVIDUELL ZUSAMMENGESETZT

ab 10 Personen mindestens 10 Stk. pro Sorte bestellen, ausgenommen Knuspriges)



Snacks

Knuspriges

Ofenfrische Schinkengipfeli	pro Stk. 3.20
Blätterteiggebäck (4 Stk. assortiert)	pro Person 3.—
Pommes Chips, Salznüssli je	pro Portion 2.50
Salznüssli	pro Portion 2.50
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Person 3.50

Mit Fisch / Fleisch

Crostini mit Thunfisch	pro Stk. 2.50
Fleischbällchen mit Tomatensauce	pro Stk. 3.—
Halbierte Toastbrotsccheibe mit Rindstartar pikant	pro Stk. 5.50
Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce	pro Stk. 2.50
Pumpernikel mit Rauchlachsrosette	pro Stk. 4.50

Vegetarisch

Hausgemachte Crostini mit Tomatenragoût	pro Stück 2.50
Knackige Gemüsedips mit dreierlei Dips	pro Person 3.50
Parmesan gebrochen	pro Person 5.—
Sbrinzröllchen	pro Person 7.50
Marinierte Oliven	pro Person 3.50
Mini Vegi Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce	pro Stück 2.50

Unsere Canapé, ganz, Standardangebot

Bündner Rohschinken, Gurken, Hüttenkäse, Tomaten-Mozzarella, Eier, Vorderschinken, Salami, Thon, Fleischkäse	pro Stück, 5.50
--	-----------------

Canapé Ganz, Deluxe

Rauchlachs, Trockenfleisch, Crevetten, Roastbeef, Braten Menge Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 2 Stk. pro Person Menge Empfehlung als Hauptmahlzeit: 4 Stk. pro Person	pro Stück, 7.—
---	----------------

UNSERE APÉRO VARIATIONEN

(ab 10 Personen erhältlich)



Kleiner Freihof-Apéro

Parmesanstückli, marinierte Oliven,
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, Nature Grissini pro Person 12.--

Freihof-Apéro

Gefüllte Mini-Blätterteigpastetchen, Grissini mit Rauchspeck, verschiedene
Canapés, Früchtespiesschen, Tomaten-Mozzarellaspiesschen pro Person
19.90

Freihof-Apéro Riche

Kalte und warme Köstlichkeiten aus unserer Küche wie Crevettenspiessli,
Fleischbällchen, Canapés, beliebtes Beefsteak Tartar, Crudités mit Dipsauce
und einiges, saisonales mehr pro Person 32.--

Rundes Partybrot (Durchmesser, 24 cm) gefüllt mit 32 kleinen Sandwich,
Brotsorten: hell oder dunkel

gefüllt Standart, pro Brot, 80.—

gefüllt Deluxe, pro Brot, 90.—

(muss mindestens 7 Arbeitstage vorher bestellt werden)

Für ca. 10 Personen als Apéro geeignet.

Antipasti:

Italienische Gemüsespezialitäten (Peperoni, Auberginen, Zucchetti, grüne und
schwarze Oliven) in hochwertigem kaltgepresstem Olivenöl mariniert,
Empfehlung als Ergänzung, Abwechslung für Ihr Apérobuffet, pro 100 g, 6.50

Partybrötli (10 Stück pro Sorte) Standart, pro Stück: 3.50,
Deluxe, pro Stück: 4.--, Empfehlung vor Hauptmahlzeit, 3 Stk.



Festliche Vorspeisen:

**Buntes Blattsalatbouquet mit dreierlei Crostini
mit Beefsteak-Tartar, Tomaten- und Avocados**
an mildem Balsamicodressing, 19.50

Saftiger Melonencocktail mariniert mit Weissm Portwein
Im Cocktailglas serviert, 16.50

Leicht bekömmlich, sommerliche Vorspeise

Caprese Türmchen mit Crostini-Chips
„Geschichteter Tomatensalat mit Mozzarella und Crostini“
an mildem Balsamicodressing und Pestotropfen, 16.50
Modern interpretiert

Vorspeisenteller „Glamour“
Ein Rendez-vous von kalten Köstlichkeiten, 24.50
Lassen Sie sich überraschen

Gefüllte Rauchlachsrollchen mit Schwarzwurzeln-Ragoût
abgeschmeckt mit Meerrettichschaum
garniert mit Blattsalat 22.50
So schön, kann Essen sein.

Rendez-Vous von Rauffischen norwegischer Rauffachs,
geräuchtes Forellenfilet und würziger Pfeffermakrelle,
dazu luftiger Meerrettichschaum
und mit kleinem Salatbouquet, 24.50
Wer sich nicht entscheiden kann

Creveffencocktail von Black Tigern mit frischen Ananaswürfeln
auf Eisbergsalat-Streifen nappiert mit sämiger Calypsosauce
garniert mit Dill, serviert mit Toast, 24.50,
Drei schöne Black Tiger à-la minute gebraten

Dreierlei Melonen mit luftgetrocknetem Bündner Rohschinken, 17.50

Bunter, gartenfrischer Blattsalat mit gebackenen Champignons im Teig, 12.50



Vorspeisen zur Auswahl:

Beliebter Nüsslisalat „All in one“ (Winter)

mit gebratenem Speck, gerösteten Kernen + gehacktem Ei, 15.50

Knackiger Eisbergsalat „Cäsar“

mit geriebenem Parmesan, Speckstreifen und Brotwürfeli, 12.50

Gemischter Spargelsalat (Frühling)

an feiner Gemüsevinaigrette mit knusprigem Rohschinken-Chip
auf knackigem Eisbergsalat, 16.50

Würziger Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan,

mit feinem Balsamico
und kaltgepresstem Olivenöl, 12.50

Griechischer Hirtensalat

mit würzigem Fetakäse und schwarzen Oliven an kaltgepresstem
Olivenöl und würzigem Balsamico, 16.50

Feiner Tomatensalat „caprese“ mit Mozzarella + frischem Basilikum

Blattsalatbouquet, an mildem Balsamicodressing. 15.50

Kleiner lauwarmer Gemüsesalat im Olivenöl sautiert

garniert mit tranchierter Pouletbrust, 17.50

Kleines Vitello tonnato

dünn geschnittenes CH-Kalbfleisch an feiner Thunfischsauce
mit kleinem Blattsalatbouquet garniert, 24.50

Hausgemachtes Filet-Beefsteak Tartar

von Hand geschnitten mit diversen Garnituren,
dazu warmer Butters toast und Butter, 30.50

Gemüsetartar mit feingeschnittenem Gemüsewürfelchen,

Kräutern und Mascarpone vermengt, wahlweise mild, medium oder
feurig mit Toast, 22.50 **Vegialternative zum Fleischklassiker**

FRÜHLING Vorschläge -April bis Juni



VORSPEISE:

Bunter Spargel-Cocktail mit Frühlingszwiebeln mit
Grissini mit Bündner Rohschinken umwickelt, 15.50

Hausgemachtes Kresseschaumsüpli 9.50

Hausgemachtes Bärlauchsüpli
mit knusprigen Brotcroûtons, 9.50

Hausgemachtes Spargelcrèmesüpli, mit feinen Spargelstückli verfeinert, 10.50

Feine hausgemachte Kartoffelgnocchis mit frischem Wettinger Bärlauch-Pesto,
Frühlingszwiebeln, Strauchtomaten
und gerösteten Cashewkernen, 16.50

Bunt zusammengestellte Frühlingsalate mit marinierten Spargeln
und einer gebratenen Riesenkrevette, 17.50

HAUPTGANG:

Gebratenes Saiblingfilet an leichter Chasselassauce
serviert auf Spargelgemüse,
gebratene Kartoffelkugeln
und sautierte Cherrytomaten 37.50

Hausgemachte Bündner Capuns
Salsiz und Speck geben den Teig-Päckchen den würzigen Geschmack.
Zum Wickeln werden Krautstielblätter verwendet.
Mit Gemüsebouillon, Rahm, geriebenem Bergkäse überbacken, 28.50

DESSERT:

Überbackener Rhabarber-Erdbeergratin
mit Caramelglacé 11.50

Crémiges Panna Cotta
auf zweierlei Früchtecoulis und Rahm, 12.50

SOMMER Vorschläge - Juli bis September



VORSPEISE:

Kalte rassige Gazpacho mit Brotcroûtons verfeinert 9.50

Orientalischer Tabouleh Salat, Couscous, Frühlingszwiebeln, Limone,
feinen Gemüsewürfeli,
kaltgepresstem Olivenöl und Minze, 12.50

Sommerlicher Melonen-Gurkencocktail mit würzigen
Feta Würfeln, schwarzen Oliven, Pfefferminze,
Olivenöl und Balsamico, 15.50

HAUPTGÄNGE:

Fitnesssteller mit saftigem Schweinssteak
mit hausgemachter Kräuterbutter reichhaltige
Salatgarnitur und Früchteschnitz garniert, 32.50

Saftige Maispoularden-Sûpreme
auf kräftiger Portweinsauce
dazu feiner Risotto mit geriebenem Sbrinz, 33.50

Zarter CH-Kalbsbraten aus dem Ofen mit einer
Pilzrahmsauce, serviert mit Kräuternudeln
und einem Gemüsebouquett 37.50

DESSERT:

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Vanilleeis, 12.50

Hausgemachtes Tiramisu, mit Erdbeeren serviert. 11.50

Pochierter Pfirsichkompott Pêche Melba
mit Vanilleglacé + Zitronenmelisse, 11.—

Coupe Romanoff, marinierte CH-Erdbeeren
mit Vanilleglacé und Schlagrahm, 13.50

HERBST Bankettvorschläge - Oktober-Dezember:



VORSPEISE

Beliebter Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen und Brotcroûtons
an delikater Kürbisöl-Sherryessig Dressing, 15.50

Delikat geräucherter norwegischer Lachs garniert mit Apfel-Selleriesalat,
dazu Toast und Butterschaum, 24.50

Blattsalat mit gebackenen Kürbisreis-Kugeln mit Alpkäse
garniert mit luftgetrocknetem Bündner Fleisch. 19.50

Herbstlicher Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen,
gehacktem Ei und gebratenem Speckstreifen, 13.50

Hausgemachtes Marroni-Apfelsüpli
mit knusprigen Sesam-Stengeli, 9.50

Hausgemachte Rüebli-Ingwersüpli, 9.50

Feines hausgemachtes Chäscrèmesüpli
mit saftigen Birnenwürfeli, 10.50

HAUPTGANG;

Tranchiertes CH-Kalbssteak an feiner Cognac-Steinpilzsauce,
dazu hausgemachte Nudeln
buntes Gemüsebouquet, 47.50

Saftiger CH-Kalbsbraten aus dem Ofen
auf feiner Pilzsauce, Kartoffelkroketten,
kleine Gemüse garnitur, 37.50

DESSERT:

Lauwarmer Zwetschgenkompott
mit Zimtglacé, 9.50

Kleiner Coupe Nesselrode mit Vanilleglacé
mit Schlagrahm, 9.50

WINTER Bankettvorschläge Januar bis März:



VORSPEISE:

Winterlicher Blattsalat mit Siedfleisch-Carpaccio
an feiner Kräutervinaigrette, 17.50

Blattsalat mit gebackenen Egliknusperli im Teig,
Trockenreis, Tartarsauce 19.50

Rassiges Bananen-Currysüpli mit gerösteten Mandeln, 9.50

Hausgemachtes Kürbiscrèmesüpli mit gerösteten Kernen, 9.50

HAUPTGÄNG:

Zartes Schweinsfilet im Teig gefüllt mit delikater Fleischfarce
mit duftendem Rosmarinjus reichhaltige Gemüse garnitur, 37.50

Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganov»
an rassiger Paprika-Senfsauce
mit Gurken- Champignons- und Peperonistreifen
dazu hausgemachte Spätzli, 48.50

DESSERT:

Bunter Dessertteller «Carina»
viel bunte Köstlichkeiten mit Früchten garniert,
18.50

Hausgemachte Öpfelchüechli
im Zimtzucker mit Vanilleglacé 11.50

Luffig geschlagenes, warmes Orangen-Zabayone
mit Kugel Vanilleglacé garniert, 11.50

ZUSAMMENGESTELLTE MENÜ:



FESTMENÜ 1:

Pochierte Seezungen-Lachsroulade
mit zartem Blattspinat
auf leichter Proseccosauce garniert
mit gemischtem Wildreis, 26.50

Zartes Kalbgeschnetzeltes
An delikater Orangen-Portweinsauce
garniert mit feinen Nudeln, 43.50

Hausgemachter Apfelstrudel
mit warmer Vanillesauce, 11.50

FESTMENÜ 3:

Rindsbouillon mit Sherry
knusprigem Sesam Blätterteigstengeli
9.50

Saftiges Kalbscarrée
am Stück gebraten, tranchiert
auf Pilzsauce, feine Butternudeln
kleine Gemüse garnitur, 46.50

Geeiste Nougattorte
mit Früchten garniert, 8.50

FESTMENÜ 5:

Hausgemachtes Hummercrèmesüpli
mit reifen Tomatenwürfeln und Cognac verfeinert,
11.50

**Limmat-Welsfilet in der frischgeraffelten
Kartoffelkruste** knusprig gebraten
dazu leichter Kräuter Crème fraîche,
garniert mit bunter Gemüse garnitur, 34.50

Bunter Sorbetteller
3erlei Sorbet mit Früchten garniert, 11.50

FESTMENÜ 2:

Hausgemachte Fischknusperli
im hausgemachtem Backteig
mit buntem Blattsalat
dazu Sauce Tartar, 16.50

Rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Béarnaise knusprige Kartoffelkroketten,
Gemüse garnitur, 44.50

Erfrischendes Mangosorbet
mit "Vodka", 11.50

FESTMENÜ 4:

Bunter Blattsalat „Mimosa“ mit
gehacktem Ei und Croûtons, 9.50

Schweinssteak „Pommery“
auf würziger Pommerysenfsauce
hausgemachte Spätzli und Broccoli
32.50

Schwarzwälder-Schnitte
mit Schlagrahm, 8.50

FESTMENU 6:

Spaghetti ai pesto mit feinem Pesto von
Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl gerösteten
Cashewkernen,
geriebener Parmesan, 14.50

Feine Buchweizen-Tartelette
an würziger Pommerysenfsauce
garniert mit Gemüsebouquet, 26.50

Kleiner Coupe Romanoff
serviert mit Vanilleglacé, 11.50



Zusammengestellte Menüs

FESTMENU 7:

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen an
Hausdressing, 9.50

Sämiger Risotto mit würzigem Gorgonzola
abgeschmeckt und Strauchtomaten i und Rucola
garniert 15.—

Gemüse-Piccata im Eimantel
goldgelb gebraten,
auf Tomatensauce
dazu Spaghetti. 26.50

Hausgemachte Crêpes Suzettes
mit Orangenlikör in der Küche flambiert
und Vanilleglacé garniert, 16.50

FESTMENÜ 9:

Gebratenes Seeteutel-Médaille
an sämiger Safranblütensauce, gemischter Wildreis
garniert mit jungem Blattspinat, 29.50

Rosa gebratenes Hirschentrecôte tranchiert
an Wildrahmsauce, dazu hausgemachte
Spätzli, Rosenkohl garniert Rotkraut und
Preiselbeer Apfel, 37.50

Luftiges, hausgemachtes Marronimousse
mit Trauben garniert, 10.50

FESTMENU 8:

Dreierlei Melonen mit
luftgetrocknetem Rohschinken, 17.50

Zarte Rindsfiletwürfel an würziger
Woronov – Rotweinsauce
dazu hausgemachte Spätzli
kleine Gemüse garnitur, 46.50

Hausgemachte Quarktorte
mit Früchten garniert 8.50

SPAGHETTATA-MENÜ 10

Gemischter Salat
Sauce nach Wahl, 10.50

Spaghettata
Wählen Sie 3 verschiedene Saucen:
Bolognese
Natürlich hausgemacht mit gehacktem CH-Rindfleisch

Carbonara
Würzige Rahmsauce mit Speckstreifen
Schweizer Art

Sugo Pomodoro
Diese Sauce wird sehr lang gekocht
Und schmeckt wie bei der Nonno

All'Arrabbiata
Herrlich scharf und ausgewogen, soicher nicht für
diejenige, die pikant nicht mögen

Pesto
Aus feinstem Basilium, gerösteten Cashewkernen
Parmesan und feinstes kaltgepresstem Olivenöl

Spaghettata inkl. 3 Sauce nach Wahl, 28.50



Fondue Chinoise

Gemischter Salat

Sauce nach Wahl

Fondue Chinoise

Fleischsorten: Rind, Kalb, Poulet, Schwein dünn geschnitten,
200 g zum selber garen in feiner hausgemachter Bouillon

Saucen nach Wahl:

Tartarsauce

Süsse Chilisauce

Curry-Bananensauce

Cocktailsauce

Schnittlauchquarksauce dazu wahlweise Parfumreis

ODER

knusprige Pommes Frites

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleglacé garniert

Menüpreis komplett 59.—

VORSPEISEN RAUCHFISCHE UND ME(H)ER

Avocadoscocktail mit Orangenwürfeli, geräuchtem Lachs

Cocktailcrevetten an Calypsosauce auf knackigem Blattsalat, 23.50

Festlich und nicht alltäglich

Rauchfisch-Symphonie

mit geräuchtem Forellenfilet, Rauchlachs und Pfeffermakrele, und luftigem Meerrettichschaum, 24.50

Eine kleine Auswahl, welcher nicht entscheiden will.

Heissgeräuchtes Forellenfilet

mit grünem Blattsalatbouquet und luftigem Meerrettichschaum garniert, Brötli und Butter 22.50 **Hausgeräucht im Freihof mit Tannenspännern und Kräutern**

UNSERE HAUSGEMACHTE SUPPEN – WEIT HERUM BEKANNT

Spanische Gazpacho (Sommer)

Kalte Gurkentomatensuppe mit Peperoni und Knoblicroûtons, 9.50

Leicht und bekömmlich

Erfrischende Melonenkaltschale mit Pfefferminze (April /Mai) 9.50

Fruchtig, für heisse Tage ideal

Kalte Avocadosuppe mit weissem Portwein (Frühling) 10.50

Crémig und festlich

Kalte Geflügelsuppe „Maryland“ (Sommer) mit Currypulver

und Sweet Corn Mais verfeinert 9.50

Kreative Sommerküche

Klare Consommé mit Kräuterflädli, 10.50

Beliebt bei Jung und Junggebliebenen

Klare Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen 10.50

Leicht und bekömmlich

Tessiner Minestrone „Luigi“, 10.50

Wie aus dem Grotto



HEISSE CRÈMESÜPPCHEN (hausgemacht)

Lauchcrèmesuppe leicht und bekömmlich, 9.50

Bärlauchsuppe mit Knoblicroûtons 9.50

Der Frühling lässt grüssen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
aus sonnengereiften Tomaten, 10.50



Sämiges Pilzcrèmesuppe , 10.50

Herbstliche Stimmung kommt auf,
ideal vor Wildgerichten

Geflügelcrèmesuppe mit Curry, 10.50

Delikat und sämig

Bündner Gerstensuppe, 10.50

Reichhaltige, nahrungsreiche Vorspeise

Spargelcrèmesuppe (März/ Mai)

Ein Dauerbrenner, 10.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen (Winter)

Wer liebt sie nicht? 9.50

Rassiges Bananencurrysüpli mit

Kokosnussmilch verfeinert, 9.50

Eine beliebte Kreation aus der Freihofküche

Tom Kha Gai

Geflügelsuppe mit Zitronengras, Limonenblätter und Koriander, 10.50

Wie in den Ferien

FESTLICHE FISCHVORSPEISEN

Origineller Gazpacho – Fischsalat

Salatgurke, Paprikaschote, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln.

Salat an bestem Olivenöl-Kräuterdressing mit pochiertem Kabeljau, 22.50

Es muss nicht immer eine Suppe sein!

Marinierter Graved Lachs mit Honig-Senfdillsauce

unter Blattsalat, Brötli und Butter

Delikate Kombination

Hausgemachtes Rauchlachs-Mousse, mit Blattsalatsträusschen, Toast und Butter, 24.50

Festlicher Einstieg repräsentative Vorspeise

WARME VORSPEISEN inkl. VEGETARISCHE

Ofenfrisches Blätterteigkissen mit Kalbsbrätchüegeli und frischen Pilzen an cremiger Rahmsauce, 14.50

Hausgemachter Quiche Lorraine

ofenfrischer Kuchen mit Speck + Zwiebeln, kleines Blattsalatbouquet, 17.50

Hausgemachte Gnocchi piemontaise mit Tomatencoulis, geriebenem Parmesan garniert mit gebackenem Rucola 19.50

„Papardelle con salmone“

Breite Eierbandnudeln mit gebratenen Frischlachswürfeln, Rucola, an feiner Chardonnaysauce 22.50

Spargel-Duo mit grünen und weissen Spargeln

mit hausgemachter Sauce Hollandaise 23.50
(saisonal / April / Mai)

FANGFRISCHE FISCHE AUS SEE UND MEER

Wolfsbarsch pochiert auf Kräuterweissweinsauce

Trockenreis, garniert mit Blattspinat und Strauchtomaten, 36.50

Gebratene Seezungenfiletstreifen, Scampi und Jakobsmuscheln

an leichter Pernodsauce im Kartoffelpüree-Ring serviert 46.50

Königscrevetten „Aioli“

Pikant gewürzte Königscrevetten
Knoblauch, frischen Kräutern und verfeinert mit Chili,
dazu Trockenreis 37.50



SCHWEINEFLEISCH –HAUPTGÄNGE

Saftiges Schweinscarré tranchiert

an delikater Morchelrahmsauce,
mit hausgemachten Spätzli
und reichhaltiger Gemüsegar nitur 36.50

Zartes Schweinsfilet im Blätterteig gefüllt mit delikater Fleischfarce
hausgemachte Sauce Hollandaise knusprige Kartoffelkroketten
bunte Gemüsegar nitur 37.50

Beliebtes Piccata „Milanese“ vom Schweinsnierstück

im luftigem Eiparmesan-Mantel goldgelb gebraten auf
Tomatensauce dazu Spaghetti, geriebener Parmesan 28.50

Zartes Schweinsgeschnetzeltes «Calvados»

an Calvadosrahmsauce
caramelisierte Apfelschnitze,
Tagliatelle mit Butter, 29.50

Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten tranchiert

auf Orangen-Portweinsauce feine Butternudeln, kleines
Gemüsebouquet 37.50

Gefüllter Aargauer Braten mit Dörrpflaumen auf leichtem
Rotwein-Jus hausgemachter Kartoffelstock Gemüsebouquet
32.50

Knusprige Spear-Rips mit rassiger Barbecue-Sauce
garniert mit knusprigen Pommes Frites, 29.--

Schweinskotelette „Walliser Art“ mit Tomaten und Raclettekäse
Überbacken auf feiner Pinot Noirsauce, feine Bratkartoffeln 29.--



LEICHT BEKÖMMLICHE FITNESSTELLER:



Fitnesssteller mit Pouletbrüstchen, hausgemachter Kräuterbutter-Auswahl mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnittz garniert 29.50

Fitnesssteller mit Rindsfilet-Mittelstück hausgemachter Kräuterbutter-Auswahl bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnittz garniert, Brötli, 52.--

Fitnesssteller mit Kalbsteak hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnittz garniert 47.--

Fitnesssteller mit Kalbschnitzel hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnittz garniert 42.50

Fitnesssteller mit Entrecôte hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnittz garniert 42.50

POULET / GEFLÜGEL –HAUPTGÄNGE

Zartes Pouletgeschnetzeltes

an Calvadosrahmsauce

caramelisierte Apfelschnitze, Trockenreis 28.50

„Saltimbocca alla Romana“

mit frischem Salbei und Bündner Rohschinken gespickt
auf feinem Marsalajus dazu heissbegehrter Risotto, 27.50

Zartes Pouletgeschnetzeltes „Stroganov“

an Paprikasensauce mit Gurken, Champignons und
Peperonistreifen serviert mit hausgemachten Spätzli, 28.50

„Riz Casimir“

Pouletstreifen an rassisiger Currysauce im Reising serviert mit
Früchtespiess garniert 32.50

Pouletgeschnetzeltes „Sweet and Sour“ mit Früchten und
Peperonistreifen an süss-saurer Sauce,
Jasminreis, 28.50

Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an
Champignonsrahmsauce
goldgelbgebratene Rösti 28.50

Tranchierte Entenbrust zart rosa gebraten „Bigarade“
an Orangen Pfeffersauce
gemischter Reis 33.50



KALBFLEISCH – HAUPTGERICHTE



Geschnetzelte Kalbsleberli

mit frisch gehackten Kräutern, Zwiebeln und Butter
dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet 37.50

Zartes Kalbscarrée tranchiert an kräftiger Portweinsauce

dazu hausgemachte Nudeln
und bunte Gemüsegar nitur 46.50

Zartes Kalbssteak am Stück gebraten

an sämiger Morchel Sauce, feine hausgemachte Butternudeln,
bunte Gemüsegar nitur 47.50

Zartes Kalbgeschnetz eltes an Orangen-Pfeffersauce

hausgemachte Nudeln mit Butter,
Gemüsebouquet 43.50

Vitello Tonnato

Kalte, zarte Kalbfleischtranchen
mit leichter Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln,
Blattsalatbouquet, Brot und Butter 36.50

Bekömmliches Kalbsschnitzel „al limone“

an milder Zitronensauce mit Gemüsestreifen Trockenreis, Broccoli mit
Mandelsplittern 43.50

Crèmiges Kalbgeschnetz eltes „Zürcher Art“ an sämiger

Champignonsrahmsauce goldgelb gebratene Rösti 43.50

Feiner Kalbsbraten an leichtem Rosmarin-Rotweinjus

dazu sämiger Risotto mit geriebenem Parmesan
kleine Gemüsegar nitur, 37.50

Cordon Bleu „Diavolo“ vom Kalbfleisch

gefüllt mit Chili, Weichkäse und Vorderschinken
Pommes Frites und reichhaltige Gemüsegar nitur 42.50

„Riz Casimir“

Geschnetz eltes Kalbsfleisch an rassiger Currysauce
im Reisring serviert, mit Früchtespiess garniert 42.50

Geschmortes Kalbsvoressen „Thurgauer Art“

mit Apfelwürfeli an Rahmsauce
dazu Nudeln und kleiner Gemüsebouquet, 32.50

RINDFLEISCH – HAUPTGERICHTE

UNSERE EMPFEHLUNGEN:

Deux Filet, Rindsfilet und Schweinsfilet tranchiert

Sauce Béarnaise und Pfeffersauce

Pommes Frites, Gemüse, **auf einem Teller serviert**, 49.—

Trois Filet "Glamour" (auf zwei Teller serviert)

Deux Filet zusätzlich mit zartem Kalbsfilet an Pilzsauce
mit Butternudeln und Gemüse, 69.--

Roastbeef „nach englischer Art“, 42.50

hausgemachte Sauce Béarnaise knusprige Kartoffelgratin, bunte
Gemüsegar nitur

Zarte Rindshuftstreifen 37.50

an Pilz-Rotweinsauce, Gemüsenudeln

Kalter Roastbeef-Teller, 34.50

mit Tartarsauce und knackigen Blattsalaten
und Melonenschnitt garniert

Zarte Rindhuf twürfel „Stroganov“ 37.50

an Paprikasensauce mit Gurken, Champignons und Peperonistreifen
serviert mit hausgemachten Spätzli

Rindsschmorbraten an Burgundersauce, 33.50

Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Rindsfilet im Blätterteig gebacken 52.--

gefüllt mit delikater Fleischfarce hausgemachte Sauce Hollandaise
knusprige Kartoffelkroketten und bunte Gemüsegar nitur

Entrecôte double "Pommery" 42.50

tranchiert auf würziger Pommerysensauce

dazu feine Bratkartoffeln und bunte Gemüsegar nitur

Entrecôte „Beurre café de Paris“ 42.50

mit hausgemachter Kräuterbutter knuspriger Kartoffelgratin
bunte Gemüsegar nitur



VEGETARISCHE – HAUPTGÄNGE

Gemüse-Piccata im Eimantel gebraten, 26.50
auf feiner Tomatensauce dazu Spaghetti und geriebener Sbrinz

Orientalisches Nasi Goreng, 26.50
Asiatischer Reiseintopf mit Gemüse und Pilzen,
Koriander, Chili und Mungasprossen

Delikate Buchweizen-Tartelette 28.50
an feiner Pommerysenfsauce
reichhaltige Gemüse garnitur

Hausgemachte Gnocchi „al Pesto“, 26.50
an Chrüzliberg Bärlauchpesto mit gerösteten
Cashewkernen und geriebenem Parmesan

Gebratene Kartoffel-Dörrtomatenchüechli, 27.50
garniert mit Gemüsebouquet ,
dazu Kräuter Crème fraiche

LAMM –HAUPTGÄNGE

Lammnierstück „Provençale“ 37.50
feine Bratkartoffeln „Lyonnaise“ mit Zwiebeln
Bohnenbündeli mit Speck

Lammrückenfilet an duftendem Kräuterjus, 37.50
3 verschiedene Gemüse feiner Kartoffelgratin



DESSERT-KLASSIKER



Braunes Mousse au chocolat 10.50

Braunes und weisses Mousse au chocolat 11.50

Caiprinha Mousse 10.50

mit Früchte und frischer Pfefferminze garniert

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm, 12.50

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce 10.50

Dessert-Trio, luftige Mousse, Muffins und Fruchtsalat 12.50

Hausgemachtes Tiramisu 10.50

Gebrannte Crème „Grossmutter Art“ 8.50

Hausgemachtes Caramelköpfler mit Rahm 9.—

Dessertteller „Carina“

Eine Auswahl köstlicher Süssigkeiten. Lassen Sie sich überraschen! 18.50

Dessertbuffet (à discrétion)

frischer Fruchtsalat, Caramelköpfler, Tiramisu, frischer Fruchtsalat, gefüllte Profiteroles, Schwarzwälderschnitten, Meringues mit Rahm, Glacéauswahl, Öpfelchüechli im Zimtzucker, Aargauer Rüeblitorte (mind. 20 Personen) pro Person 26.50

mit Käseplatte plus 8.50

WARME DESSERT'S

Frischer hausgemachter Apfelstrudel wahlweise mit Vanilleglacé oder Vanillesauce 11.50

Crêpes Suzettes

Hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenlikör in der Küche flambiert dazu Vanilleglacé 17.50

Lauwarme Fellenberger Zwetschgen mit einer Kugel Zimtglacé
(winterlich) 9.50

Gemischte Waldbeeren Beeren mit Vanilleglacé 9.50

Lauwarme Brownies mit Vanilleglacé garniert und Schlagrahm 10.50

Gemischter Käseteller mit Birnenbrot 17.50

GEFRORENE DESSERT



Caramelisiertes Baumnuss-Halbgefrorenes

mit Orangensalat verfeinert mit gehackten Pistazien,
11.50

Hausgemachtes Soufflé glacé Grand Marnier, 11.--

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune, 11.50

Apfelsorbet mit Calvados, 11.50

Blutorangensorbet mit Campari , 11.50

Zitronensorbet mit Wodka, 11.50

Mangosorbet mit Prosecco, 11.50

Erfrischender Sorbetteller mit Früchten garniert

drei verschiedene Sorbet, 12.50

KUCHEN UND TORTEN (10 er Schnitt)

Früchtequarktorte , 65.—

Schwarzwäldertorte , 65.—

Aargauer Rüeblitorte, 55.—

Linzertorte, 55.—

Himbeertorte, 65.—

Williamstorte, 75.—

Zuger Kirschtorte, 75.—

Gefüllte Marronitorte , 65.—

Vacherin Glacé / Hochzeitstorte

Preis nach Aufwand

Oberstes Ziel

„Hausgemacht und frisch individuell zubereitet.

Unsere Lage:

An schöner ruhiger Lage, inmitten des alten Dorfkernes von Wettingen, zwischen dem idyllischen Lindenplatz und der kath. Kirche St. Sebastian. Ideal gelegen unweit von zwei Autobahnausfahrten gelegen Wettingen Ost oder Wettingen West.

Unser Platzangebot: Dorfstaurant:

34 Gäste
(1x14, 1x10, 1x6, 1x4)

Lägerestube

40 Gäste
(2x12, 1x10, 1x 6) oder
28 Gäste, alles 4 er

Limmatstübli

24 Gäste
(2 x 10 oder
2 x 6, 1 x 8 + 1 x 4)

Garten: 50 Gäste

Öffnungszeiten:

Das Restaurant hat Mittwoch, Freitag bis Sonntag geöffnet. Übrige Öffnungszeiten gemäss Absprache mit uns.

Aperitif:

Ein richtiger Aperitif ist immer ein guter Beginn

Gedeckgeld

mitgebrachte Dessert für z.B. mitgebrachte Torten / Kuchen wird 4.50 pro Person für Gedeck und Service verrechnet

Kinder:

Für unsere kleine Gäste stehen ein attraktives Speiseangebot mit diversen Malutensilien zur Verfügung.

Menüwahl:

Die Vorschläge haben Gültigkeit ab 10 Pers.. Bitte beachten Sie, **um die Qualität bestmöglich zu erreichen, dass ein einheitliches Menü ausgewählt wird.**

Ausnahme sind Kinder, Vegetarier oder besondere Diäten

Wein / Schaumwein:

Weine die mitgebracht werden wird 35.— Zapfengeld pro 70/75 cl., verrechnet.

Rauchen:

Unser gesamter Restaurationsbetrieb im Innenbereich ist Rauchfrei

Menükarten

Gerne drucken wir Ihr ganz persönliches Menükärtchen. Farbdruck, 2.50 / Stk.

Dekoration:

Gerne bestellen wir ein spezielles Blumenarrangement bei einem Floristen nach Wahl

Allergien:

Falls ein Gast von ihnen an einer Allergie leidet, lassen Sie es uns wissen. Wir informieren Sie gerne über die Möglichkeiten der Menüwahl

Verlängerung

In der Regel schliessen wir um 23:30 Uhr. Möchten Sie länger feiern, kann bis max. 01.00 Uhr vereinbart werden. Dafür erheben wir (nach L-GAV) einen Zuschlag von 45.—pro Mitarbeiter/ in./ Std.

Wein-Jahrgänge:

Je nach Verfügbarkeit können Jahrgangwechsel möglich sein. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Personenzahl:

Die Personenzahl welche uns 72 Std. vor dem Anlass gemeldet wird ist verbindlich und wird im Minimum in Rechnung gestellt. Bankette ohne genaue Personenzahl wird im Minimum die bestellte Mindestanzahl der Menüs verrechnet. Max. Anzahl plus 20 %

Veranstaltungen:

Wir bieten auf Wunsch unsere Infrastruktur für jegliche Sitzungen, Versammlungen zur Verfügung. Für den exklusiv reservierten Raum, wird folgender Mindestbetrag erwartet. Allfälliger Restbetrag wird als Raummiete verrechnet:

Das Limmatstübli,

25 m2, pro ½ Tag Mittwoch, 350.— , pro ½ Tag Freitag bis Sonntag, 450.—

Die Lägerestube

ist rollstuhlgängig, 40 m2, pro ½ Tag Mittwoch und Donnerstag, 750.— pro ½ Tag Freitag - Sonntag, 1'000.—

Konditionen / Raummiete:

½ Tag, 9:00 bis 14:00 Uhr oder 17:00 bis 23:00 Uhr

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Annulationsgebühr:

bis 30 Tage kostenfrei, 29-15 Tg=50%

14 – 8 Tg 75 % des in Aussicht gestellten Umsatzes. Ist keine Dienstleistung pro Person, bei Bankettgästen offeriert, werden 30.—pro Person verrechnet

Preise:

Unsere Preise verstehen Sie pro Stk, Einheit oder Person. Sie beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

Preis – und Angebotsänderungen sind vorbehalten.

Zahlungsarten: Bar, Maestro oder auf Rechnung.

Die uns 72 Std. gemeldete Personenzahl ist verbindlich.

A-Konto-Zahlung

Bei Banketten kann eine A-Kontozahlung von der Geschäftsleitung verlangt werden.

Versicherung:

Das Restaurant Freihof lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.


Ebenso lehnt das Restaurant die Haftung für Personenschäden ab.

Raumnutzung:

Die Nutzung hat unter Einhaltung der Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für Schäden aller Art haftet der Benutzer. Alle Räume sind rauchfrei.



Wettingen, Februar 26/LH

ANLASSDATUM:	<input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lägerestube <input type="checkbox"/> Limmatstübli <input type="checkbox"/> Weinkeller <input type="checkbox"/> Garten <input type="checkbox"/> Catering	
ADRESSE		
Name: Vorname: Strasse: PLZ / Ort: MAIL:		
	ANZAHL PERSONEN: ANZAHL KINDER: <input type="checkbox"/> Trip Trap <i>Die uns 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Anzahl ist verbindlich</i>	
	ZEIT: APÉRO:	
Telefonnummer:	ZEIT: ESSEN:	
APÉROANGEBOT:	VERLÄNGERUNG: <input type="checkbox"/> bis 01:00 Uhr	
	TISCHORDNUNG:	
GEWÜNSCHTES MENÜ:	BLUMEN:	
GEWÜNSCHTER WEIN:	MENÜKÄRTCHEN: Text:	
	BEZAHLUNGSART: Wir sind mit den allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden. UNTERSCHRIFT AUFTRAGEBER:	
<input type="checkbox"/> 75 cl. Quellwasser mit Co2 <input type="checkbox"/> 75 cl., Quellwasser ohne Kohlensäure	DIVERSES:	
<input type="checkbox"/> KAFFEE: <input type="checkbox"/> SPIRITUOSEN /DIGESTIV:		