

GENUSS-DOKUMENTATION



Restaurant Freihof-Hürlimann,
Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen

www.freihof-wettingen.ch

056 426 75 57, info@freihof-wettingen.ch



MONTAG / DIENSTAG / DONNERSTAG RUHETAG

Danke für Ihre Anfrage

Sehr geehrter Gast

Wie schön, dass Sie unser Restaurant für Ihren Anlass in Betracht ziehen! In dieser Dokumentation finden Sie **Apéro Vorschläge**, saisonale **Menu Vorschläge**, welche **ab 10 Personen** Gültigkeit haben, sowie unsere Planungshilfe mit allerlei Informationen

rund um die gesamte Organisation Ihres Anlasses.

Für kleinere Gruppen bis 10 Personen wählen Sie gerne aus unserem à la carte-Auswahl. Das aktuelle Angebot entnehmen Sie von unserer Homepage.

www.freihof-wettingen.ch

Selbstverständlich sind vorgängige Änderungen bezüglich der Menu-Gestaltung nach Ihren Vorstellungen möglich. Ihre Wünsche und die Ihrer Gäste sind uns wichtig!

Qualität, Frische + hochwertige Produkte, sowie fachgerechte Verarbeitung unserer Lebensmittel, bei allen unseren Gerichten garantieren wir mit unserem Namen.

Deshalb nehmen wir uns natürlich Zeit für eine persönliche Detailbesprechung mit Ihnen. Vereinbaren Sie vorgängig mit uns einen Termin, sodass wir genügend Zeit haben, Sie optimal zu beraten.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Lassen Sie sich verwöhnen!
Essen ist ein Bedürfnis,



geniessen eine Kunst

Gast-Freundliche Grüsse
Wir freuen uns

Carina und Lukas Hürlimann
Gastgeberin, Küchenchef

BANKETTDOKUMENTATION	SEITE:
1) INHALTSVERZEICHNIS	3
2) ALLGEMEINE HINWEISE UND BESCHREIBUNG	4
3) ALKOHOLFREIE DRINKS – ALKOHOLHALTIGE APÉRO'S	5
4) APÉRO – KOMBINATIONEN	7
5) APÉRO VARIATIONEN, A-LA-CARTE UND PACKETE	8 - 9
6) FESTLICHE VORSPEISEN	10
7) VORSPEISEN, A-LA-CARTE	11
8) FRÜHLINGS- UND SOMMERIDEEN	12 - 13
9) HERBST- UND WINTERIDEEN	14 - 15
10) ZUSAMMENGESTELLTE FESTMENÜ'S	16 - 18
11) VORSCHLAG FONDUE CHINOISE	19
12) VORSPEISEN und SUPPEN	20
13) CRÈMESÜPPLI	21
14) WARME VORSPEISEN + VEGI'S	22
15) FISCHE AUS SEE UND MEER	23
16) HAUPTGÄNGE: SCHWEINEFLEISCH	24
17) HAUPTGÄNGE: SCHWEINEFLEISCH PLUS FITNESSTELLER	25
18) HAUPTGÄNGE: GEFLÜGEL / KALB	26
19) HAUPTGÄNGE KALB	27
20) HAUPTGÄNGE RIND	28
23) HAUPTGÄNGE: VEGETARISCH + LAMM	29
24) DESSERT-KLASSIKER + WARME DESSERT	30 -31
25) ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	32
26) BANKETT – CHECKLISTE	33

Oberstes Ziel

„Unseren Gästen maximale Dienstleistung mit einem marktfrischen, saisonalen Angebot zu vernünftigen Preisen anzubieten

Unsere Lage:

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

Unser Platzangebot:

Dorfrestartaurant:
47 Plätze

Lägerestube

44 Plätze

Limmatstübli

24 Plätze

Garten: Im Sommer
50 Plätze

Öffnungszeiten:

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

Aperitif:

Ein richtiger Aperitif ist immer ein guter Beginn

Kinder:

Für unsere kleine Gäste stehen ein attraktives Speiseangebot mit diversen Mal-utensilien zur Verfügung.

Menüwahl: Die Vorschläge haben Gültigkeit ab

10 Personen. Bitte beachten Sie, um die Qualität bestmöglich zu erreichen, **dass ein einheitliches Menü ausgewählt wird.** Ausnahme sind Vegetarier, Kinder oder besondere Diäten

Getränke

In unserem Gewölbekeller pflegen wir gute Weine, ganz sicher auch die, die zu Ihrem Menü passen. Weine die mit-gebracht werden wird CHF 30.— Zapfengeld pro 70cl., / 75 cl., verrechnet.

Rauchen:

Unser gesamter Restaurationsbetrieb im Innenbereich ist Rauchfrei

Allergien:

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

Dekoration:

Wenn gewünscht, bestellen wir Ihnen gerne auch spezielles Blumenarrangement bei einem Floristen nach Wahl.

Zahlungsarten:

Zur Bezahlung von Bankettveranstaltungen können wir keine Kreditkarten akzeptieren. Wir bitten Sie, die Rechnung bar, mit Maestro (EC) oder Postcard zu begleichen

Verlängerung

In der Regel schliessen wir um 24:00 Uhr. Möchten Sie länger feiern, kann bis max. 01.00 Uhr vereinbart werden. Dafür erheben wir (nach L-GAV) einen Zuschlag von CHF 45.— pro Mitarbeiter/ in.

Annulationsgebühr:

bis 30 Tage kostenfrei, 29-15 Tage = 50 %, 14 – 0 Tages 90 % des in Aussicht gestellten Umsatzes. Ist keine Dienstleistung pro Person, bei Bankettgästen offeriert, werden CHF 30.—pro Person verrechnet.

Personenzahl:

Wir bitten Sie, uns die Menübestellung bis spätestens 10 Arbeitstagen vor Anlass mitzuteilen. Die Personenzahl welche uns sieben Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wurde ist verbindlich und wird im Minimum in Rechnung gestellt.

Bei Leidmahl oder Banketten ohne genaue Personenzahl wird im Minimum die bestellte Mindestanzahl der Menüs verrechnet. Max. Anzahl jeweils plus 20 %

Fleischdeklaration:

Das in unserem Hause verarbeitete Fleisch inklusive Wild kommt hauptsächlich aus der Schweiz. Mit Ausnahme von Geflügel welches zum Teil aus Frankreich und Lamm welches aus Neuseeland und Australien kommt.

Menükarten

Gerne drucken wir Ihr ganz persönliches Menükärtchen. Denn Ihre Gäste sollen sich schon vor dem Essen auf dass freuen was nachher kommt. Schwarz / weiss Druck inbegriffen. Farbiger Druck, CHF 2.— / Stk. möglich.

APÉROTIP FÜR PRICKELNDE MOMENTE



Sweet Love

Himbeer, Zitrusfrüchte, Hagenbutten und Pfefferminz, 2 dl. 6.50

Orange Power

Orange Citro, eisgekühlt serviert, 2 dl. 6.50

Apple Dream

Apfel, Holunder, Citro, Pfefferminze, eisgekühlt 2 dl. 6.50

San Bitter Orange / Soda

San Pellegrino Bitter (ähnlich wie Campari)
mit Orangensaft oder Sodawasser aufgefüllt 2 dl. 7.50

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. 8.—

Quitten – Prosecco

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

Bloody Mary

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

GARTEN - INNENHOF



SPEISE-INSPIRATIONEN



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 Schinken und Salami Preis pro Person, 19.50

Platte Deluxe

40 Stk. Fingerfood gemischt (Toastbrot und Pumpernickel) mit Standard und Deluxe, 1kg frisches,
knackiges Dippgemüse, 1 kg gemischte Käse und Früchteplatte, 1 Olivenbaquette,
20 Stk. Ofenfrische Schinkengipfeli und 20 Stk. Pizzachüechli
Preis pro Person, 23.50

Platte Premium

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

Für unter 20 Personen erhältlich: bitte 1 Woche vorausbestellen

Warmes ofenfrisches Apérokonfekt gefüllt

Wurstweggli
Pouletcurrykräpfli
Spinatkräpfli
Schinkengipfeli
Chäschüechli
Pizzachüechli

Preis pro Stück, je Fr. 2.50 **(ab 10 Stück pro Sorte erhältlich):**

Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 4 Stück,

Halbmeter Parisette (Oliven 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 pro Sorte erhältlich, ausgenommen Knuspriges)



Snacks

Knuspriges

Ofenfrische Schinkengipfeli	pro Stk. 3.--
Blätterteiggebäck (4 Stk. assortiert)	pro Person 3.—
Pommes Chips, Salznüssli je	pro Portion 2.30
Salznüssli	pro Portion 2.30
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 Toastbrotzscheibe 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 5.50
Marinierte Oliven	pro Person 3.50
Mini Vegi Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauc	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	pro Stück, 7.—
---	----------------

Menge Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 2 Stk. pro Person

Menge Empfehlung als Hauptmahlzeit: 4 Stk. pro Person

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, 75.—

gefüllt Deluxe, pro Brot, 85.—

(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 weißem Portwein
Im Cocktailglas serviert, 17.50
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,
geräuchertes 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 Riesencrevetten à-la minute gebraten



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 Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan,

mit feinem Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl, 13.50

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, 16.50

Kleines Vitello tonnato

dünn geschnittenes CH-Kalbfleisch an feiner Thunfischsauce mit kleinem Blattsalatbouquet garniert, 22.50

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

Dreierlei Melonen mit

luftgetrocknetem Bündner Rohschinken, 22.50

Bunter, gartenfrischer Blattsalat

mit gebackenen Champignons im Teig, 12.50

FRÜHLING Vorschläge - April bis Juni



VORSPEISE:

Bunter Spargel-Cocktail mit Frühlingszwiebeln
und zwei 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 Pinienkernen, 16.50

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

HAUPTGANG:

Gebratenes Saiblingfilet aus Birmenstorf 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 Gemüsegewürfel, kaltgepresstem Olivenöl und Minze, 12.50

Sommerlicher Melonen-Gurkensalat

mit würzigen Fetawürfeln,
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 Gemüsebouquet 37.50

DESSERT:

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Vanilleeis, 11.50

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-Sherryessigdressing, 15.—

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.—

Hausgemachtes Marroni-Apfelsüpli mit knusprigen Sesam-Stengeli, 9.50

Hausgemachtes Rüepli-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, 38.50

DESSERT:

Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Zimtglacé, 9.50

Kleiner Coupe Nesselrode mit Vanilleglacé mit Schlagrahm, 10.50

WINTER Bankettvorschläge Januar bis März:



VORSPEISE:

Winterlicher Blattsalat mit lauwarmen Siedfleisch-Carpaccio
an feiner Kräutervinaigrette, 16.50

Blattsalat mit gebackenen Fischknusperli im Teig,
Tartarsauce 22.50

Rassiges Bananen-Currysüpli mit gerösteten Mandeln, 9.50

Hausgemachtes Kürbiscrèmesüpli mit gerösteten Kernen, 8.50

HAUPTGÄNG:

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

Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganov»
an rassischer 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.--

Hausgemachter Apfelstrudel
mit warmer Vanillesauce, 11.50

FESTMENÜ 2:

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

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

Erfrischendes Mangosorbet
mit "Vodka", 11.—

FESTMENÜ 3:

**Rindsbouillon mit Sherry
Und knusprigem Sesam Blätterteigstengeli**
9.50

Saftiges Kalbscarrée am Stück gebraten
auf Pilzsauce feine Butternudeln
kleine Gemüse garnitur, 45.—

Geeiste Nougatorte mit Früchten garniert
8.50

FESTMENÜ 4:

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

Schweinssteak „Pommery“
auf würziger Pommerysensaft
Hausgemachte Spätzli und Broccoli
32.50

Schwarzwälder-Schnitte mit Rahm,
8.50

FESTMENÜ 5:



Hausgemachtes Hummercrèmesüppi
mit reifen Tomatenwürfeln und Cognac verfeinert, 11.50

Zanderfilet in der frischgeraffelten Kartoffelkruste knusprig gebraten
dazu leichter Kräuter Crème fraiche,
garniert mit bunter Gemüse garnitur, 34.50

Bunter Sorbetteller
3erlei Sorbet mit Früchten garniert, 11.50

ZUSAMMENGESTELLTE MENÜ



FESTMENÜ 6:

Klare Rindskraftbrühe - Consommé
mit knusprigem Gemüsestroh
9.50

Zartes Pouletbrüstchen „Madagaskar“
an rassisger Pfefferrahmsauce
hausgemachte Spätzli
kleine Gemüse garnitur, 28.50

**Beliebtes Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune**
11.--

FESTMENÜ 7:

Gebratene Jakobsmuscheln
an leichter Pernodsauce
dazu gemischter Wildreis,
22.50

Rosa gebratene Entenbrust,
tranchiert auf feiner Orangen-Pfeffersauce,
dazu feine Trockenreis, 33.50

Hausgemachtes Baileys-Halbgefrorenes
mit Apfelschnitzen garniert, 11.50

FESTMENÜ 8

Knusprige Frühlingsrolle
mit Cole Slawsalat garniert, 12.50

Rassige Zitronengrassuppe
mit Kokosnussmilch, Reistropfpilzen
und Chili verfeinert, 9.50

Thailändisches Rindsgeschnetzeltes
im Green Curry geschmort
mit Bambusstäbchen + Thaibohnen
dazu Parfumreis, 34.50

Hausgemachtes Dattelmousse,
und Orangenfilet garniert, 11.50

FESTMENU 9:

Hausgemachtes Broccolisüpli
mit gerösteten Mandelnsplittern
9.50

Schweinsfilet-Médailles „morilles“
an feiner Morchelrahmsauce
dazu Butternudeln und bunte
Gemüse garnitur, 37.50

Feines Waldhonighalbgefrorenes
mit Beerensauce, 11.50

FESTMENU 10

Saftiger Tomatensalat mit Mozzarella, 13.50

Zarte CH-Kalbsmédailles
an bekömmlicher Lindenblütensauce
dazu Gemüsereis
gedünstete Zucchetti, 43.50

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit Schoggisauce
11.50

FESTMENU 11:

Hausgemachte Wettinger Weissweinsüpli
mit knusprigem Käsestengeli, 9.50

Doppeltes Entrecôte, tranchiert
auf Balsamico-Rotweinsauce feine Nudeln
kleine Gemüse garnitur, 42.50

Gefüllte Kastanientorte Ticino“
mit Schlagrahm, 9.50



ZUSAMMENGESTELLTE MENÜ'

FESTMENU 12:

Dreierlei Melonen mit
luftgetrocknetem Rohschinken, 19.50

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

Hausgemachte Quarktorte
mit Früchten garniert 8.50

FESTMENU 14:

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

Feine Buchweizen-Tartelette
an würziger Pommerysenfsauce
garniert mit Gemüsebouquet
26.50

Kleiner Coupe Romanoff
serviert mit Vanilleglacé, 11.50

FESTMENU 13:

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
an Joghurt-Kräuter dressing, 8.50

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

Gemüse-Piccata im Eimantel
goldgelb gebraten,
auf Tomatensauce
dazu Spaghetti. 24.50

Hausgemachte Crêpes Suzettes
mit Grand Marnier flambiert
(in der Küche) und Vanilleglacé garniert
16.50

FESTMENÜ 15:

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

Rosa gebratenes Hirschentrecôte franchiert
an Wildrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzli
glacierte Kastanien, Rotkraut, Rosenkohl
garniert mit Preiselbeer Apfel, 37.--

Luffiges, hausgemachtes Marronimousse
mit Trauben garniert, 10.50

Fondue Chinoise



Gemischter Salat

Sauce nach Wahl

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 ES DARF MIT FISCH ODER KRUSTENTIEREN SEIN

Avocadoscocktail mit Orangenfilet,
geräuchtem Lachs und Cocktailcrevetten
an Calypsosauce auf knackigem
Blattsalat, 23.50

Festlich und nicht alltäglich

RAUCHFISCHE UND ME(H)ER

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 Gurkentangensuppe mit Peperoni und Knoblicroutons
9.50

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

Französische Bouillabaisse Meereswasserfischsuppe mit Gemüse
und Safran. Fond, Weisswein mit Gemüsestreifen dazu
Knoblitoast, 19.50

Vive la France

Klare Consommé mit Kräuterflädli, 9.50

Beliebt bei Jung und Junggebliebenen

Klare Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen 9.50

Leicht und bekömmlich

Tessiner Minestrone „Luigi“ 9.50

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, 9.50

Sämiges Pilzcrèmesuppe , 9.50
Herbstliche Stimmung kommt auf,
ideal vor Wildgerichten

Geflügelcrèmesuppe mit Curry, 9.50
Delikat und sämig

Bündner Gerstensuppe, 9.50
Reichhaltige, nahrungsreiche Vorspeise

Spargelcrèmesuppe (März/ Mai)
Ein Dauerbrenner, 10.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen (Winter)
Wer liebt sie nicht? 9.50

Delikates Hummercrèmesüpli
mit Cognac und Tomatenwürfeli verfeinert, 12.50
Der Chef liebt sie

Rassiges Bananencurrysüpli mit
Kokosnussmilch verfeinert, 9.50
Eine beliebte Kreation aus der Freihofküche

Tom Kha Gai
Geflügelsuppe mit Zitronengras, Limonenblätter und Koriander,
9.50
Wie in den Ferien

FESTLICHE FISCHVORSPEISEN

Origineller Gazpacho – Fischsalat
Salatgurke, Paprikaschote, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln.
Salat an bestem Olivenöl-Kräuter dressing mit pochiertem Kabeljau, 22.50
Es muss nicht immer eine Suppe sein!

Marinierter Graved Lachs mit Honig-Senf dillsauce
unter Blattsalat, Brötli und Butter
Delikate Kombination



**Hausgemachtes Rauchlachs-Mousse, mit Blattsalatsträusschen,
Toast und Butter, 22.50**
Festlicher Einstieg repräsentative Vorspeise

WARME VORSPEISEN inkl. VEGETARISCHE

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

Hausgemachter Quiche Lorraine ofenfrischer Käsekuchen mit Speck +
Zwiebeln, kleines Blattsalatbouquet, 18.50

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

„Papardelle con salmone“

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

GLUSCHTIGE VEGETARISCHE VORSPEISEN

Buchweizen-Tartelette mit Basilikumsauce, Lauchbratkartoffeln und
Gemüse 13.50

Gebackene Champignons im Bierteig auf einem 11.50
Coulis von Tomatenwürfeln
ODER hausgemachter Tartarsauce

Tessiner Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und 19.50
geriebenem Parmesan

Hausgemachte Gnocchi piemontaise mit sautierten 16.50
Pilzen, geriebenem Parmesan ergänzt

„Duo di Pasta“ 14.50
Zweierlei Teigwaren mit Tomatenragoût und Pilzsauce

Spargel-Duo mit grünen Spargeln 24.50
und Donau Spargeln
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
(saisonal / April / Mai)

FANGFRISCHE FISCHE AUS SEE UND MEER

Lachsmédaille mit Pistazienmantel überbacken an Safran-Chilisauce, dazu gemischter Wildreis und zarter Blattspinat	37.50
Pochierte Zanderfilet „Zuger Art“ an sämiger Kräuterweissweinsauce und Trockenreis und knusprigem Blätterteigstengeli	34.50
Gebratene Regenbogenforellenfilet „Meunière“ in der Butter gebraten Salzkartoffeln mit Schnittlauch Schmelzbutter und Zitronensterne	33.50
Feine CH Eglifilet im Backteig mit hausgemachter Sauce Tartare Salzkartoffeln mit Schnittlauch	34.50
Spaghetti mit gebratenen Lachswürfeln an leichter Frischkäse-Kräuter-Sauce und Gemüsestreifen	28.50
Delikate Seezungen-Röllchen pochiert auf Orangen-Hollandaise Gemüsereis und Broccolirösschen	42.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Chardonnaysauce mit gemischtem Reis Strauchtomaten	33.50
Felchenfilet pochiert auf Kräuterweissweinsauce Trockenreis, garniert mit Blattspinat und Strauchtomaten	34.50
Gebratene Seezungenfiletstreifen, Scampi und Jakobsmuscheln an leichter Pernodsauce im Kartoffelerbsenpüree-Ring serviert	42.50
Königscrevetten „Aioli“ Pikant gewürzte Königscrevetten Knoblauch, frischen Kräutern und verfeinert mit Chili Trockenreis	37.50

Saffiges Schweinscarré tranchiert an delikater Morchelrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli und reichhaltiger Gemüse garnitur	36.50
Zartes Schweinsfilet im Blätterteig gefüllt mit delikater Fleischfarce hausgemachte Sauce Hollandaise knusprige Kartoffelkroketten bunte Gemüse garnitur	37.50
Beliebtes Piccata „Milanese“ vom Schweinsnierstück im luftigem Eiparmesan-Mantel goldgelb gebraten auf Tomatensauce dazu Spaghetti und geriebener Käse	28.50
Zartes Schweinsgeschnetzeltes an Calvadosrahmsauce caramelisierte Apfelschnitze, Tagliatelle mit Butter	29.50
Bekömmliche Schweinsschnitzel „al limone“ an milder Zitronensauce mit Gemüsestreifen Trockenreis, Broccoli mit Mandelsplintern	28.50
Saffiger Beinschinken im Brotteig mit gemischten sommerlichen Salaten garniert, hausgemachte Sauce nach Wahl dazu Husbrot, (mindestens 20 Personen)	27.50
„Saltimbocca alla Romana“ Schweinsschnitzel mit frischem Salbei und Bündner Rohschinken gespickt auf feinem Portweinjus, dazu heissbegehrter Risotto	27.50
Saffiger Party Beinschinken, leicht geräucht dazu hausgemachter Kartoffelsalat auf knackigem Blattsalat, Senfauswahl und Husbrot (mind. 20 Personen)	26.50
Schweinssteak „Café de Paris“ hausgemachtes Café de Paris Kräuterbutter knusprige Pommes Frites Gemüse garnitur	32.50



SCHWEINEFLEISCH –HAUPTGÄNGE:

Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten tranchiert auf Orangen-Portweinsauce feine Butternudeln, kleines Gemüsebouquet 37.50

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

Knusprige Spear-Rips mit rassisger 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

Fitnessteller mit Pouletbrüstchen, hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 29.50

Fitnessteller mit Rindsfilet-Mittelstück hausgemachter Kräuterbutter-Auswahl verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 52.—

Fitnessteller mit Kalbsteak hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 47.—

Fitnessteller mit Kalbschnitzel hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 42.50

Fitnessteller mit Entrecôte hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 40.50



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 rassiger Currysauce im Reising serviert mit Früchtespiess garniert	32.50
„Mischtchratzerli“ im Ofen gegart an duftendem Rosmarinjus Bratkartoffeln oder Pommes Frites	33.50
Pouletgeschnetzeltes „Sweet and Sour“ mit Früchten und Peperonistreifen an süss-saurer Sauce, Jasminreis	28.50
Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonsrahmsauce goldgelbgebratene Röstli	28.50
Tranchierte Entenbrust rosa gebraten „Bigarade“ an Orangen-Pfeffersauce gemischter Reis	33.50

Geschnetzelte Kalbsleberli	36.50
mit frisch gehackten Kräutern, Zwiebeln und Butter dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet	
Zartes Kalbscarrée tranchiert	46.50
an kräftiger Portweinsauce dazu hausgemachte Nudeln und bunte Gemüsegaritur	
Zartes Kalbssteak am Stück gebraten	47.50
an sämiger Morchelsauce feine hausgemachte Butternudeln, bunte Gemüsegaritur	
Zartes Kalbgeschnetzelttes	43.50
an Orangen-Pfeffersauce hausgemachte Nudeln mit Butter, Gemüsebouquet	
Vitello Tonnato	36.50
Kalte, zarte Kalbfleischtranchen mit leichter Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln, Blattsalatbouquet	
Bekömmliches Kalbsschnitzel „al limone“	37.50
an milder Zitronensauce mit Gemüsestreifen Trockenreis, Broccoli mit Mandelsplittern	
Crèmiges Kalbgeschnetzelttes „Zürcher Art“	43.50
an sämiger Champignonsrahmsauce goldgelb gebratene Rösti	
Feiner Kalbsbraten	37.50
an leichtem Rosmarin-Rotweinjus dazu sämiger Kartoffelstock kleine Gemüsegaritur	
Geschmortes Kalbsvoressen „Thurgauer Art“	32.50
mit Apfelwürfeli an Rahmsauce dazu Nudeln und kleiner Gemüsebouquet	
Cordon Bleu „Alba“ vom Kalbfleisch	42.50
gefüllt mit Trüffel, Weichkäse und Vorderschinken Pommes Frites und reichhaltige Gemüsegaritur nur Saisonal erhältlich	
„Riz Casimir“	42.50
Geschnetzelttes Kalbfleisch an rassisger Currysauce im Reising serviert, mit Früchtespiess garniert	



RINDFLEISCH – HAUPTGERICHTE

Rindsschmorbraten an Burgundersauce, 33.50
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Roastbeef „nach englischer Art“, 42.—
hausgemachte Sauce Béarnaise
knusprige Kartoffelgratin, buntes Saisongemüse

Zarte Rindshuftstreifen 37.50
an Pilz-Rotweinsauce, Gemüsenudeln

Entrecôte „Beurre café de Paris“ 42.50
mit hausgemachter Kräuterbutter knuspriger Kartoffelgratin
bunte Gemüse garnitur

Kalter Roastbeef-Teller, 34.50
mit Sauce Remoulade und
knackigen Salaten garniert

Zarte Rindhuftwürfel „Stroganov“ 37.50
an Paprikasensauce mit Gurken, Champignons und Peperonistreifen
serviert mit hausgemachten Spätzli

Rindsfilet im Blätterteig gebacken 52.--
gefüllt mit delikater Fleischfarce hausgemachte Sauce Hollandaise
knusprige Kartoffelkroketten und bunte Gemüse garnitur

Entrecôte double “Pommery” 42.50
tranchiert auf würziger Pommerysensaube
dazu feine Bratkartoffeln
und bunte Gemüse garnitur

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 Kalbsfilet an Pilzsauce
mit Butternudeln und Gemüse, 69.--



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 Pommerysensauc
reichhaltige Gemüse garnitur

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

Gebratene Kartoffel-Dörrtomatenchüechli, 27.50
garniert mit Gemüsebouquet

FLEISCH –HAUPTGÄNGE

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

Lammrückenfilet an duftendem Kräuterjus, 37.50
3 verschiedene Gemüse
feiner Kartoffelgratin

Braunes Mousse au chocolat	10.50
Braunes und weisses Mousse au chocolat	11.50
Hausgemachtes Dattelmousse mit frischem Kiwi garniert	10.—
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	8.50
Dessertteller „Carina“ Eine Auswahl köstlicher Süssigkeiten. Lassen Sie sich überraschen!	18.50

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	16.50
Lauwarme Fellenberger Zwetschgen mit Zimtglacé (winterlich)	9.50
Gemischte Waldbeeren Beeren mit Vanilleglacé	9.50
Gratinierte Himbeeren mit Vanilleglacé	10.50
Lauwarme Brownies mit Vanilleglacé garniert und Schlagrahm	10.50
Gemischter Käseteller mit Birnenbrot	17.50

Caramelisiertes Baumnuss-Halbgefrorenes mit Orangensalat verfeinert mit gehackten Pistazien	11.50
Hausgemachtes Soufflé glacé Grand Marnier	11.--
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.--
Apfelsorbet mit Calvados	11.--
Blutorangensorbet mit Campari	11.--
Zitronensorbet mit Wodka	11.--
Mangosorbet mit Prosecco	11.--
Erfrischender Sorbetteller mit Früchten garniert drei verschiedene Sorbet	11.50
<u>Dessertbuffet (à discrétion)</u>	
frischer Fruchtsalat, Caramelköppli, Tiramisu, gebrannte Crème, gefüllte Profiteroles, Schwarzwälderschnitten, Meringues mit Rahm, Glacéauswahl, Öpfelchüechli im Zimtzucker, Aargauer Rüeblitorte (mind. 20 Personen)	24.50
mit Käseplatte ergänzt plus	8.50
<u>KUCHEN UND TORTEN (10 er Schnitt)</u>	
Früchtequarktorte	65.--
Schwarzwäldertorte	65.--
Aargauer Rüeblitorte	55.--
Linzertorte	55.--
Himbeertorte	65.--
Williamstorte	75.--
Zuger Kirschtorte	75.--
Gefüllte Marrontorte	65.--
Vacherin Glacé / Hochzeitstorte	Preis nach Aufwand

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Sitzungen / Veranstaltungen:

Wir bieten Ihnen auf Wunsch unsere Infrastruktur für jegliche Sitzungen, Versammlungen zur Verfügung. Für den exklusiv reservierten Raum, wird folgende Konsumationsmiete 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 bis Sonntag, 1'000.—

Vergünstigungen der Raummiete

Jeglicher Konsumation-Betrag wird von der Raummiete abgezogen. Bei Buchungen von einem ganzen Tag, wird 10 % auf den doppelten Halbtage gewährt.

Konditionen / Raummiete:

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

Zapfengeld / Gedeckgeld

Für mitgebrachte Weine oder allfällige Speisen (zum Beispiel Hochzeitstorten) verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.— pro 70/ 7,5 dl. Flasche respektive Gedeck Dessert für z.B. mitgebrachte Torten / Kuchen Fr. 4.50 pro Person.“

Jahrgänge:

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

Preise:

Die Gerichte in unseren Vorschlägen richten sich für Gesellschaften, **ab 10 Personen** für die Sie ein einheitliches Menü wählen. Ausnahme bilden Vegetarier, Kinder sowie Diabetiker. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Gästemindestanzahl wird immer verrechnet.

Kinder:

Bitte geben Sie uns rechtzeitig bekannt, falls Kindermenü's gewünscht werden. Sie können jedoch auch kleinere Portionen wünschen.

Vegetarier:

Denken Sie bitte an Vegetarier und teilen Sie es uns bitte mit.

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.

8.1 % Mehrwertsteuer, Service, Taxen: Ist bei allen Preisen inbegriffen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben.

A-Konto-Zahlung

Bei grossen oder kostenintensiven Banketten kann eine A-Kontozahlung von der Geschäftsleitung verlangt werden. Wettingen, Oktober 24 /LH

ANLASSDATUM:
ADRESSE
Name: Vorname: Strasse: PLZ / Ort: MAIL:
Telefonnummer:
APÉROANGEBOT:
GEWÜNSCHTES MENÜ:
GEWÜNSCHTER WEIN:
<input type="checkbox"/> 75 cl. Quellwasser mit Co2 <input type="checkbox"/> 75 cl., Quellwasser ohne Kohlensäure
<input type="checkbox"/> KAFFEE: <input type="checkbox"/> SPIRITUOSEN /DIGESTIV:

<input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Lägerestube <input type="checkbox"/> Limmatstübli <input type="checkbox"/> Garten <input type="checkbox"/> Catering
ANZAHL PERSONEN:
ANZAHL KINDER: <i>Die uns 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Anzahl ist verbindlich</i>
ZEIT: APÉRO:
ZEIT: ESSEN:
VERLÄNGERUNG: <input type="checkbox"/> <i>bis 01:00 Uhr</i>
TISCHORDNUNG:
BLUMEN:
MENÜKÄRTCHEN: Text:
BEZAHLUNGSART: <i>Wir sind mit den allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.</i> UNTERSCHRIFT AUFTRAGEBER:
