Silvester 2026 / 2027

GENUSSVOLL SAGT EIN JAHR ADIEU!



**«Mehr als die Vergangenheit interessiert mich die Zukunft,
denn in ihr gedenke ich zu leben.»**
Albert Einstein



**Sie möchten dem Silvestertrubel entfliehen und das alte Jahr gemeinsam mit Ihrer Partnerin / Ihrem Partner
oder lieben Freunden bei einem stilvollen Abendessen ausklingen lassen?
Starten Sie den letzten Abend im alten Jahr mit einem Apéro und geniessen Sie anschliessend
ein köstliches Silvestermenü aus der Freihof-Küche
5-Gang Menü CHF 102.--, 4-Gang-Menü CHF 92.–
Start: Apéro ab 18 Uhr, Dîner ab 19 Uhr**

Liebe Gäste und Freunde vom Freihof,

Schön, dass Sie unser Gast sind.

Treten Sie in die Welt des Genusses ein. Unsere Liebe zu unseren Frischprodukten, unserem Berufsstolz, Schönes und Gutes zu kreieren und Frisches zu produzieren, macht uns Freude. Zusätzlich bieten wir viel Schönes aus dem Weinkeller an, das Freude bereitet.

Unser Ziel ist es, Ihnen immer Top-Qualität zu bieten. Über Zutaten unserer Gerichte die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeiterinnen Sie gerne auf Anfrage. Bestellungen ohne Änderung haben Vorrang. 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 als Beispiel. Respektieren Sie unseren Zeitaufwand, sodass Sie später in aller Ruhe beschwerdefrei Ihr einzeln angefertigtes Gericht genießen können.
Bestellungen ohne Änderung haben Vorrang. **Jede Änderung kostet Zeit**.

Deklaration:

Unser CH-Kalbfleisch, Schweinefleisch beziehen wir aus der Schweiz.
Über Fischherkunft orientieren Sie sich am wechselnden Tagesgebot.
Skrei=Norwegen, Zander=Eastland, Riesencrevetten aus Vietnam,
weizenfreie Brötli=Österreich, alles andere Brot=Schweiz,
Rindsfilet *(Châteaubriand) =Irland/Australien, *Verwendung von Antibiotika und Hormonen zur Leistungsförderung möglich.
Qualität und gutes Preisleistung-Verhältnis ist unser Anspruch,

Der Freihof hat sich die gleiche Zielsetzung auf die Fahne geschrieben, wie die schweizerische Gilde etablierter Gastronomen. Die Bedürfnisse des Gastes in den Mittelpunkt zu stellen und sich als Gastgeber von Format zu bewähren.
Gerade EIN PROZENT aller Gastronomiebetriebe der Schweiz gehört zur Gilde.
Diese Betriebe haben den Gast etwas Besonderes zu bieten: sorgfältig zubereitete, marktfrische Produkte im Rahmen einer kreativen Küche, eine aufmerksame Betreuung und der persönliche Einsatz des Patrons, der seine Augen überall hat. Der Patron eines Gildebetriebes weißt sich als gelernter Koch mit Abschlussprüfung, über besondere Kenntnisse, der nationalen und internationalen Küche. Genussvoller Aufenthalt und en Guete wünscht Euch das Freihof-Team

Carina Hürlimann-Suter
Gastgeberin / Inhaberin

Lukas Hürlimann
Küchenchef / Inhaber

unser Serviceteam
Eliane, Lang

Sibylle Hauenstein

Bettina, Schmid

Sandra, Flückiger

unser Küchenteam
Ruth Fourrier

Aileen, Robmann

Clorinda, De Marco

GILDE Restaurants

DANKE, DASS SIE BEI UNS GAST SIND UND DAS SEIT MEHR ALS 25 JAHRE!

Das Restaurant Freihof liegt «zentral» im alten Dorfkern von Wettingen. Unsere Stärke ist die Kombination von saisonalen- und regionalen, hausgemachten und traditionellen Speisen. Wir legen grossen Wert auf die Qualität, die fachgerechte Zubereitung der Lebensmittel und einen gepflegten + unkomplizierten Service, dass unsere Gäste kulinarische und gesellige Momente verbringen können.

Restaurant Freihof-Hürlimann
Familie Carina & Lukas Hürlimann-Suter
Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen - Dorf

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN
MI: 08:30 – 14:00 // 17:00 – 23:30
FR - SA: 11:00 – 14:00 // 17:00 – 23:30
SO: 11:00 -21:00

KÜCHE ÖFFNUNGSZEITEN:
MI, FR, SA: 11:30 – 13:30 // 17:30 – 21 :30
SO: 11 :30 – 14:00 // 17:30 - 20:00

Für eine bessere Planbarkeit sind wir dankbar über eine vorgängige Reservation. 056 426 75 57
Wir erlauben uns, die Schliessungszeiten anzupassen, falls unsere Gäste bereits früher gehen. Danke fürs Verständnis. MO, DI + DO: geschlossen, ausgenommen Bankette ab 20 Personen nach Absprache möglich.

Herzlich willkommen, wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns als Gast zu begrüssen. Persönlich, engagiert und aufmerksam: Wir verfolgen keine schnelllebigen Trends, sondern sind einer ehrlichen, klassischen, aber neuzeitlichen Gastronomie verpflichtet. Frische, saisonale Produkte und eine abwechslungsreiche Karte versprechen viele genussvolle Momente. Garant für Kontinuität ist nicht zuletzt die Tatsache, dass die meisten Mitarbeiterinnen langjährig bei uns arbeiten
und unsere Gäste gerne verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und gemütlichen Aufenthalt, herzlichen Dank, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Herzlichst Ihre Gastgeber

Familie Lukas & Carina Hürlimann-Suter

APÉROTIP, FÜR PRICKELNDE MOMENTE
ALKOHOLFREIE APÉROS



Sweet Love
Himbeer, Zitrusfrüchte, Hagenbutten und Pfefferminz, 2 dl. 8.50

Orange Power
Orange Citro, eisgekühlt serviert, 2 dl. 8.50

Apple Dream
Apfel, Holunder, Citro, Pfefferminze, eisgekühlt 2 dl. 8.50

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

Martini Vibrante
Der alkoholfreie Apéro aus bella Italia mit Tonic ergänzt, 2 dl. 10.50

ALKOHOLHALTIGE APÉROS

Hausapéro
weisser Portwein mit Schweppes Tonic, 2 dl. 10.50

Quitten – Prosecco
Hausgemachter Quittensirup mit Prosecco aufgefüllt, 1 dl. 10.50

Bloody Mary
Weisser Vodka mit Tomatensaft, rassig gewürzt, 2 dl. 11.50

Ramazotti Rosé «Fiori»
Mit Tonic Water und getrockneten Blüten, 1 dl. 10.50

Limoncello Drink
Zitronenlikör, Prosecco und Mineral, 1 dl. 10.50

HEISSE SUPPEN FÜR KÜHLERE TAGE

Hausgemachte Kürbissüppli
aus dem Muscatkürbis hergestellt,
mit Erdnuss-Crunches, 10.50
DER KLASSIKER IN DER WINTERZEIT

Hausgemachte Blumenkohlsüppli mit Tahiti-Vanille
und caramelisierten Mandeln, 10.50
SO LÄSST ES SICH GUT STARTEN

Hausgemachtes Tagessüppli
Lassen Sie sich überraschen oder
fragen Sie das Serviceteam, 9.—
TAGTÄGLICH FRISCH ZUBEREITET

GENUSSVOLLER START

Hausgemachtes Beefsteak Tartar
Handgeschnitten, nach Ihren Wünschen gewürzt:
Mild, mittel, scharf, feurig, dazu kleines Salatbouquet
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter, GL 34.50, HG 39.50
(ca. 15 Minuten Wartezeit- jede Portion wird frisch handgeschnitten.
FÜR DEN FLEISCHLIEBHABER



VORSPEISEN / SALATE:

Beliebter Nüsslisalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei und Brotcroûtons, VS 14.50
WINTERSALAT MIT GROSSER FAN-GEMEINSCHAFT.

Beliebter Nüsslisalat „all in one“
mit Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons, VS 16.50
WINTERSALAT MIT WARMEN SPECKSTREIFEN

Winterlicher Chicoréesalat mit Orangenfilet, VS 15.50
an würziger Pommerysenfsauce
mit gerösteten Nüssen garniert
VITAMINREICH UND GESUND

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, 10.50
KNACKIG UND FRISCH

Gemischter Salat
mit Blattsalaten ergänzt, 11.50
BUNTE AUSWAHL

Bündner Rohschinken-Röllchen gefüllt mit Schwarzwurzeln
verfeinert mit crèmigen Kräuterfrischkäse
garniert mit kleinem Salatbouquet, 19.50
LASSEN SIE SICH VERFÜHREN

HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN-AUSWAHL:
eine crèmige French Dressing ODER würzige Italien Dressing mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln
oder unsere Pommery-Honigsenfsauce.
AUCH ALS TAKE A WAY ERHÄLTLICH, 0,5 Lt. Flasche

Ofenfrisches Knoblibrot, als Beilage für Salate oder
zum vorweg Geniessen, 6.50,
IDEALER BEGLEITER ZU SALATEN

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

„Fleischlos – aber nicht reizlos“

Delikate gefüllte Pasta-Bonbons «al limone»
im dünnen Eierteig mit Zitrone, Ricotta, Petersilie
sautierten, Zucchetti- und getrockneten Tomatenwürfeli 28.50
DA FREUT MAN SICH

Feine Gnocchi piemontaise mit Baumnuss-Marroni-Pesto
Kartoffelgnocchi, gebackene Petersilie und Strauchtomaten,
gehobeltem Parmesan, 27.50
WOHLFÜHLESSEN, WENN DIE TAGE KÜRZER WERDEN.

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

BEKÖMMLICHE FISCHGERICHTE

Skrei-Winterkabeljau «Royal»
mit Kräuterkruste überbacken,
auf Schwarzwurzel-Rahmgemüse, dazu schwarzer Venerereis, 37.50
TOLLE GESCHMACKSKOMBINATION

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

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

Falls gewünscht, bei allen Gerichten
anstatt Sättigungsbeilage nur Gemüse plus 8.50

HAUSSPEZIALITÄT

(ab 2 Personen erhältlich)

Châteaubriand
auf der Silberplatte serviert, mit Nachservice. Rosa gebratenes Rindsfilet, tranchiert vor dem Gast. grosse Gemüseauswahl, knusprige Pommes Frites, dazu servieren wir Ihnen Kräuterhollandaise, pro Person HG 69.—
WENN SICH ZWEI EINIG SIND

FLEISCH – KLASSIKER

Zartrosa gebratene Lammhuft
tranchiert, auf leichtem Portweinjus
dazu feiner Kartoffelgratin und reichhaltige Gemüsegarnitur, 37.50
ZART, MAGERES EDELSTÜCK

Zartes CH-Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art»
an feiner Champignons-Rahmsauce
dazu knusprige Rösti, kleine Gemüsegarnitur
HG, 44.50, GL: 40.50
BELIEBTE KOMBINATION

Zart rosa gebratenes Rindsfilet-Médaillon
Garstufe nach Ihrem Wunsch
dazu hausgemachte Kräuterhollandaise
knusprige Pommes Frites und buntes Gemüse, 52.50
EIN GUTES STÜCK GELAGERTES FLEISCH – WARUM NICHT

Zartrosa gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganov»
an rassiger Paprika-Senfsauce mit Gurken-, Peperoni
und Champignons, dazu Trockenreis,
HG: 49.50, GL: 45.50, **KLASSIKER – RASSIG ABGESCHMECKT**

Beliebtes Cordon Bleu „CLASSIC“,
mit Greyerzer und Schinken gefüllt,
dazu knusprige Pommes Frites, bunte Gemüsegarnitur,
aus Kalbfleisch 44.50, **aus Schweinefleisch,** 35.50
DER KLASSIKER SEIT JAHREN

Spezial Cordon Bleu «BRIE ROYAL»
mit Weichkäse, Wild-Preiselbeeren, geräuchter Schinken gefüllt
dazu knusprige Pommes Frites, bunte Gemüsegarnitur,
aus Kalbfleisch 45.50, **aus Schweinefleisch,** 36.50

AUF WUNSCH CORDON BLEU ZÖLIAKIEFREI ERHÄLTLICH

VS = Vorspeise-Portion, GL = Gluscht-Portion,

HG = Hauptgangportion,

CAFÉ O-LA-LA,
DIE SPEZIELLE CAFÉKARTE



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

Wiener Café
Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

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

ERKUNDIGEN Sie sich bei unserem Serviceteam
nach unserem hausgemachten Wochenhit-Dessert

Jahresprogramm 2026

Kunstausstellung von Saskia Lucchini, Villa Luganese, Tessin	Februar 26	bis 18. Juli 26
Ostern Spezial	3.-5. April 26	bis 5. April mittags. 05.04.26 abends geschlossen
Muttertag	10. Mai 26	Spezialmenü mittags und abends
Sommerferien / Betriebsferien	19. Juli 26	bis 11. August 26
Charity Multisklerose Week	09. September 26	bis 13.September 26
Wildspezialitäten aus heimischer Jagd	18. September 26	so lange verfügbar, ca. 15. November 26
Metzgete	19. November 26	bis 21. November 26
Weihnachtsessen mit Nez Rouge-Service	vom 27.11.26 - 31.12.26	Fahren Sie nach unserem Restaurantbesuch mit einer freiwilligen Spende, sicher nach Hause
Weihnachts-Mini-Betriebsferien	20.Dezember 26 abends	bis 25. Dezember 26
Silvester Gala Dîner 2026	31. Dezember 2026	ab 17 Uhr, Dîner ab 19 Uhr
Freihof Jassen **mit Roger Wernli, Spielleiter**	Jeweils Samstag ab 13:30 Uhr	10. Januar 26 07. März 26 11. April 26 09. Mai 26 06. Juni 26 04. Juli 26 15. August 26 05. September 26 03. Oktober 26 07. November 26 05. Dezember 26