

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.



Restaurant Freihof-Hürlimann

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

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

Je nach Nachfrage erlauben wir unser Restaurant nach dem Speiseservice früher zu schliessen.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

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

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE:

11:30-13:30 17:30-21:30
11:30-13:30 17:30-21:30
11:30-14:00 17:30-20:00

Für eine bessere Planbarkeit für Einkauf, Produktion und Einsatzplanung sind wir über eine vorzeitige Reservation dankbar.

MO + DI und DO geschlossen

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

Ihre Gastgeber

Familie Lukas & Carina Hürlimann-Suter



seit 2001: kulinarische Freude und Genuss!

Bestellungen ohne Änderung haben Vorrang. Jede Änderung kostet Zeit.
Respektieren Sie unseren Zeitaufwand, sodass Sie später in aller Ruhe Ihr einzeln angefertigtes Gericht geniessen können.

Die Spargel

zählt zu den beliebtesten Frühjahrgemüsen 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 saftigen Cherrytomaten

auf knackigem Blattsalat und knusprigen Rohschinken-Chips
an feiner Gemüsevinaigrette-Dressing,
VS, 17.50

dazu luftgetrockneter Bündner Rohschinken

kleine Portion, 8.--, für Hauptgericht, 12.--

ALS HAUPTGERICHT

Gebratene Kalbsschnitzel

mit hausgemachter Kräuterbutter-Rosette, neue Bratkartoffeln,
gemischten Spargeln an Sauce Hollandaise, HG 46.—

Zart rosa gebratenes Rindsfilet-Medaillon

mit hausgemachter Kräuterbutter-Rosette, neue Bratkartoffeln
und gemischten Spargeln an Sauce Hollandaise, HG 59.—

Gebratenes Tagesfisch-Filet / Médaillon

auf sämigen Spargelrisotto mit gemischten Spargelspitzen,
Tagespreis

Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Frühlingszeit!

KLEINE SEELENWÄRMER

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe von der grünen Spargel

mit feinen Spargelstückli ergänzt, 10.50

SO LÄSST ES SICH GUT STARTEN

Hausgemachtes Erbsen-Minzesüpli

verfeinert mit Rahmhaube und frischen Pfefferminze-Streifen 10.50

DIE FRÜHLINGSHAFTE, ERRISCHENDE SUPPE

Hausgemachtes Tagessüpli

Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam, 9.—

TAGTÄGLICH FRISCH ZUBEREITET – «ES HET SOLANGS HET»

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, 39.50



VS = Vorspeise-Portion, HG=Hauptgang Portion



seit 25 Jahre für Sie als Gastgeber / in

FRÜHLINGSHAFTER START

Feiner Spargelsalat mit saftigen Cherrytomaten

an hausgemachter Gemüse-Vinaigrette und Rohschinken-Chips
auf knackigem Blattsalat, VS, 17.50
«GENUSS PUR»



Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, VS 10.50
LEICHT UND BEKÖMMLICH

Gemischter Salat mit Blattsalaten ergänzt, VS 12.50
BUNTE AUSWAHL

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

HAUSGEMACHTE **SALATSAUCEN-AUSWAHL:**

eine **crémige French Dressing**
ODER

würzige Italien Dressing mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln
ODER

unser **einer Bärlauch-Dressing**

**Alle Salatsaucen auch Take away zum Kauf möglich, als 0.5 Liter
Flasche, 6.--**

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Sämiger Spargelrisotto

mit feinen Spargelstückli, Spargelspitzen, geriebenem Hartkäse
und spritzigem Weisswein verfeinert., 28.50

FLEISCHLOS – ABER NICHT REIZLOS

Beliebte Penne «Cinque Pi»,

Dieses köstliche Gericht «cinque pi», wird aus Pomodoro (Tomaten),
Parmigiano (Parmesan), Prezzomolo (Petersilie) Panna (Rahm),
e Pepe (Pfeffer) zubereitet, vorweg kleiner Blattsalat, HG 28.50

BELLA ITALIA - PRIMAVERA

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

AUS SEE UND MEER

Beliebte Zanderknusperli im hausgemachten Bierteig

dazu Sauce Tartar, WAHLWEISE bunt gemischter Salat
oder feine Bratkartoffeln, Gemüse, 29.50

EINFACH ABER GUT

Gebratenes Tagesfisch-Filet mit Sauce Hollandaise

neue Bratkartoffeln

und zweierlei Spargeln, Tages-Preis je nach Fischart

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

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

FLEISCH – KLASSIKER

Zartes Kalbgeschnetzeltes «ZH»
an cremiger Champignonsrahmsauce
garniert mit knuspriger Rösti
und kleiner Gemüsegarnitur HG 44.50, GL 40.50

DER KLASSIKER SEIT JAHREN

Saftiges Schweins-Steak
auf leichter Rotweinsauce
dazu sämiger Spargelrisotto mit spritzigem Weisswein + geriebenem Hartkäse
verfeinert, garniert mit weissen und grünen Spargelspitzen, HG 33.50

ZART WIE DER FRÜHLING

Hausgemachte Hacktätschli auf Champignonsrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzli, kleine Gemüsegarnitur
HG 33.50, GL 29.50

EINFACH GUET UND BELIEBT

Knusprige, hausgemachte Pouletknusperli
Im Pankomantel gebacken
dazu Sweet Chilisauce, Trockenreis und kleines Gemüsebouquet
HG 28.50, GL 24.50

ZART UND KNUSPRIG

RINDSFILET – Châteaubriand

WENN SICH ZWEI EINIG SIND (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 Sauce Béarnaise,

pro Person, HG 69.—

Je nach Garstufe, ca. 20 Minuten Wartezeit, die sich lohnen!

	<u>Garstufen</u>	
bleu	Blutig	rare
saignant	halb roh	medim rare
à point	rosa	medium
bien cuit	Durch	well done

Zart rosa gebratene Rindsfiletwürfel «Strognov»
an rassiger Paprika-Rotweinsauce,
mit Essiggurken-, Peperonistreifen und Champignons
dazu hausgemachte Spätzli
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 Gemüsegarntur,
aus Kalbfleisch 43.50, aus Schweinefleisch, 35.50
DER KLASSIKER SEIT JAHREN



Feines Cordon Bleu BÄRLAUCH
gefüllt mit Bärlauch-Weichkäse, Schinken, paniert
dazu knusprige Pommes Frites, und bunte Gemüsegarntur
aus Kalbfleisch 44.50, aus Schweinefleisch 37.50

AUF WUNSCH BEIDE CORDON BLEU ZÖLIKIEFREI ERHÄLTlich



Alle Preise in CH-Franken, inkl. 8.1 % MwSt.

**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 Pflümlifruktbrand und Rahmhaube, 8.50

Wiener Café

Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

