

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND HERZLICH WILLKOMMEN!

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 – 20:00

KÜCHE ÖFFNUNGSZEITEN:

MI, FR – SA: 11:30 – 13:30 // 17:30 – 21:30
SO: 11:30 – 13:45 // 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**

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

**Unser Service berät Sie gerne vorgängig welche Gerichte sich eignen bei
Gluten-, Nuss-, Sellerie, Zöliakie oder Laktoseintoleranz**

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

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
seit 2001: kulinarische Freude und Genuss!**



KLEINE SEELENWÄRMER

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Währeschafes Bündner Gerstensuppe

mit Bündnerfleisch- und Rohschinkenwürfeli ergänzt, 10.50

SO LÄSST ES SICH GUT STARTEN

Hausgemachtes Gorgonzolasüppi

verfeinert mit Rahmhaube und frischen Birnenwürfeli 10.50

DIE AUSSERGEWÖHNLICHE SUPPE

Hausgemachtes Tagessüppi

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

VITAMINREICHER START

Sizilianischer Vitaminsalat

Blattsalat, gehobelter Fenchel, Orangen-Grapefruitsfilet, gehobeltem Grano Padano, Granatapfelkerne, VS, 17.50

«VITAMINREICH IN DEN FRÜHLING»



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 **crèmeige French Dressing**

ODER

würzige Italien Dressing mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln

ODER

leichter, fruchtig-blumiger Apfel-Holunder-Dressing

Salatsaucen auch Take away zum Kauf möglich, als 0.5 Liter Flasche

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Hausgemachte zweifarbige Spiralen-Pasta

mit feiner Marroni-Nusspesto,
gedünstetem Wirz, geriebenem Hartkäse, kaltgepresstem Olivenöl, 27.50
FÜR PASTA-LIEBHABER / IN

Hausgemachte Spinat-Quarkknödel

auf méditeranem, gebratenem Gemüse,
dazu geriebener Hartkäse, 28.50

FLEISCHLOS – ABER NICHT REIZLOS

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

AUS SEE UND MEER

Gebratenes Fischvarieté Fisch Duo

mit leichter Prosecco-Hollandaise überbacken
auf zartem Blattspinatbeet
dazu Trockenreis, 37.50

Beliebte Zanderknusperli im hausgemachten Bierteig

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

EINFACH ABER GUT

Tagesfisch-Angebot

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

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

FLEISCH – KLASSIKER

Zartes Kalbgeschnetzeltes «Casimir»

an rassiger Currysauce mit Kokosnussmilch verfeinert
im Trockenreis-Ring serviert mit Früchten garniert
Kalb Casimir HG, 44.50, Poulet Casimir HG 33.50,

BELIEBTE KOMBINATION

Zart rosa gebratenes Lammhüftli, tranchiert, auf leichter Rotweinsauce

dazu knuspriger Kartoffelgratin, reichhaltige Gemüse garnitur, HG 37.50

ZART WIE DER FRÜHLING

Zart geschmorte Kalbshaxe «Crémolata»

an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüsewürfeln,
sämiger Polenta mit geriebenem Parmesan,
HG 38.50

AROMATISCH, ZART GESCHMORT

Knuspriges Bräthüegeli – Pastetli mit Champignons

an Rahmsauce, dazu Trockenreis und Gemüsebouquet
HG 28.50

KLASSIKER – AUS UNSERER JUGEND

RINDSFILET – Châteaubriand

(ab 2 Personen erhältlich)

Auf der Silberplatte serviert, mit Nachservice.

Am Stück gebratenes Rindsfilet-Mittelstück, tranchiert vor dem Gast.

Bunte Gemüseauswahl, knusprige Pommes Frites

dazu servieren wir Ihnen Kräuterhollandaise,

pro Person, HG 69.—

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

WENN SICH ZWEI EINIG SIND

Zart rosa gebratene Rindsfiletwürfel «Madagaskar»

an rassiger Pfeffer-Whiskysauce,
dazu Trockenreis,
kleine Gemüse garnitur,
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 Gemüse garnitur,
aus Kalbfleisch 43.50, aus Schweinefleisch, 35.50
DER KLASSIKER SEIT JAHREN –**

AUF WUNSCH BEIDE CORDON BLEU ZÖLIKIEFREI ERHÄLTLICH



**Rassig, feines Cordon Bleu DIAVOLO
gefüllt mit Chili-Weichkäse, Schinken, paniert
dazu knusprige Pommes Frites, und bunte Gemüse garnitur
aus Kalbfleisch 44.50, aus Schweinefleisch 37.50**



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

CAFÉ O-LA-LA, DIE SPEZIELLE CAFÉKARTE

Ristretto Grappa

mit einem Schuss Grappa, 6.50

Café Baileys

mit Moccaglacé und Baileys Likör, 9.50

Irish Coffee

mit Irischem Whisky und Schlagrahmhaube, 10.50

Schümli Pflümli „Humbel“

Kaffee mit Pflümlifruktbrand und Rahmhaube, 8.50

Wiener Café

Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

