

# 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**

#### **Währschaftes Bündner Gerstensuppe**

mit Bündnerfleisch- und Rohschinkenwürfeli ergänzt, 10.50  
**SO LÄSST ES SICH GUT STARTEN**

#### **Hausgemachtes Gorgonzolasüppli**

verfeinert mit Rahmhaube und frischen Birnenwürfeli 10.50  
**DIE AUSSERGEWÖHNLICHE SUPPE**

#### **Hausgemachtes Tagessüppli**

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 Fischvariété 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 Gemüsegarnitur, 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 Brätschüegeli – 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 Gemüsegarnitur,  
HG 52.50, GL 48.50  
**KLASSIKER – RASSIG ABGESCHMECKT**

**GL = Gluscht-Portion, HG = Hauptgangportion,**

## **CORDON BLEU**

**Beliebtes Cordon Bleu „Classic“,  
mit Gruyère und Schinken gefüllt,  
dazu knusprige Pommes Frites, bunte Gemüsegarnitur,  
aus Kalbfleisch 43.50, aus Schweinefleisch, 35.50  
DER KLASSEIKER 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 Gemüsegarnitur  
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

**Schümlí Pflümlí „Humbel“**  
Kaffee mit Pflümlifruchtbrand und Rahmhaube, 8.50

**Wiener Café**  
Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

