

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND UND DAS SEIT MEHR ALS 24 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 – 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**

Herzlich willkommen, wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns als Guest 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.

We wish you a pleasant and comfortable stay, thank you very much for your visit.

Herzlichst Ihre Gastgeber

Familie Lukas & Carina Hürlimann-Suter

Liebe Gäste & Freunde vom Freihof,

Schön, dass Sie Ihre Zeit bei uns verbringen und sich verwöhnen lassen.

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. **Jede Änderung kostet Zeit.** 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.

Deklaration:

Unser CH-Kalbfleisch, Poulet, Schweinefleisch kommt aus der Schweiz.
Rindsfilet (Irland** und Australien kann Leistungsförderer beinhalten),
Skrei=Nordostatlantik, Kaninchen=Ungarn,

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, falls Ausnahme werden explizit gekennzeichnet.

Riesencrevetten beziehen wir aus Vietnam. Zander aus Wildfang, Eastland
Top Qualität und gutes Preisleistung-Verhältnis
ist bei allen Lebensmitteln 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.

Schöne Adventszeit und genussvoller Aufenthalt
und en Guete Appetit wünscht Euch

Unser Serviceteam

Carina Hürlimann-Suter
Gastgeberin / Inhaberin



Eliane, Lang

Seit über 24 Jahre gehört Sie zu
unserer langjährigen Mitarbeiterin

Sibylle, Hauenstein
seit 2016 in unserem Team

Bettina Schmid
Dank Aileen bei uns seit 2022

Sandra Flückiger
Immer wieder bei uns, wenn nicht
anzutreffen in Apulien an der Sonne

Unser Küchenteam

Lukas Hürlimann
Küchenchef / Inhaber

Ruth, Fourrier
Meine gute Perle, seit 2001

Nico Kriesi,
Bei uns in der Ausbildung als Koch EFZ

Clorinda de Marco
unser Joker in Küche und Service

APÉROTIP FÜR PRICKELNDE MOMENTE



Sweet Love

Himbeer, Zitrusfrüchte, Hagenbutten und Pfefferminz, 2 dl. 7.50

Orange Power

Orange Citro, eisgekühlt serviert, 2 dl. 7.50

Apple Dream

Apfel, Holunder, Citro, Pfefferminze, eisgekühlt 2 dl. 7.50

San Bitter Orange / Soda

San Pellegrino Bitter (ähnlich wie Campari)
mit Orangensaft oder Sodawasser aufgefüllt 2 dl. 8.--

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. 9.50

Ramazotti Rosé «Fiori»

mit Schweppes Tonic und getrockneten Blüten, 1 dl. 9.--

Quitten – Prosecco

Hausgemachter Quittensirup mit Prosecco aufgefüllt, 1 dl. 9.50

Bloody Mary

Weisser Vodka mit Tomatensaft, rassig gewürzt, 2 dl. 10.50

HEISSE SUPPEN FÜR KÜHLERE TAGE

Hausgemachte Kürbissuppe aus dem Muscatkürbis
ergänzt mit Erdnuss-Crunch, 9.50
DIE KLASSIKER-SUPPE IN DER WINTERZEIT



Hausgemachte Pastinaken-Boskop-Apfelsuppe

Der Geschmack der Pastinake ist ähnlich dem der Rüebli + Sellerie.
Leicht süßlich bis nussig, verbunden mit der Säure vom Apfel 10.50
SAISONAL, GESUND UND BEKÖMMLICH



Hausgemachtes Tagessüppli
Lassen Sie sich überraschen oder
fragen Sie das Serviceteam, 9.--
«Es het solangs het»
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



VITAMINREICHER START – SALATE

Beliebter Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei und Brotwürfeli, VS 14.50

WINTERSALAT MIT GROSSER FAN-GEMEINSCHAFT.

Beliebter Nüsslisalat «Jäger Art»

mit gebratenem Speck, Ei und Brotwürfeli, VS 16.50

WINTERSALAT MIT WARMEN SPECKSTREIFEN

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Mandarinli, VS 14.50

an Pommery-Honigsenfsauce
VITAMINREICH UND GESUND



Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, 10.50

KNACKIG UND FRISCH



Gemischter Salat, 12.50

mit Blattsalaten garniert
BUNTE AUSWAHL

Schwarzwälder Rohschinken-Röllchen gefüllt mit Schwarzwurzeln

mit Kräuterfrischkäse und Meerrettich verfeinert
garniert mit kleinem Blattsalatbouquet, 19.50



LASSEN SIE SICH VERFÜHREN

HAUSGEMACHTE SALATSaucen-Auswahl:

eine crèmeige French Dressing ODER würzige Italien Dressing mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln oder unser feiner Pommery-Honigsenf -Dressing

AUCH ALS TAKE A WAY ERHÄLTLICH, 0,5 LT UND LITERFLASCHEN

Ofenfrisches Knoblibrot, als Beilage für Salate oder zum vorweg Geniessen, 6.50,

IDEALER BEGLEITER ZU SALATEN ODER VORWEG ZU GENIESSEN

VEGETARISCH

«Fleischlos – aber nicht reizlos»

Knusprige Blumenkohl-Wings im würzigen Knuspermantel gebacken
dazu hausgemachte Barbecue-Sauce, feine Bratkartoffeln

und kleines Gemüsebouquet, 27.50

DA FREUT MAN(N/FRAU) SICH

Hausgemachte Bramata-Pizza

mit würziger Tomatensugo, Champignons, Blattspinat, Oliven
Mozzarella überbacken, vorweg kleiner Blattsalat,
Salatsauce nach Wahl, 28.50



Bramata ist eine rustikale Variante der klassischen Polenta, die ihren Ursprung im Kanton Graubünden hat

ERKUNDIGEN Sie sich bei unserem Serviceteam nach unser vegetarischen Tagesangebot

HAUSSPEZIALITÄT

**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“**

Winston

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.—

WENN SICH ZWEI EINIG SIND

Rosa gebratenes Rindsfilet-Médailon «Porto»

ergänzt mit kräftiger Rotweinsauce

dazu feine Kartoffelkroketten und reichhaltiges Gemüsebouquet, 54.—

SAFTIG ZART gepaart mit RÖSTAROMEN

Zart rosa gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganov»

an rassiger Paprika-Rotweinsauce mit Gurken- und Peperonistreifen,

dazu Champignons, garniert mit hausgemachten Spätzli, HG 52.50, GL 48.50

KLASSIKER – RASSIG ABGESCHMECKT

BEKÖMMLICHE FISCHGERICHTE

Beliebte Zanderknusperli im hausgemachten Bierteig

dazu Sauce Tartar,

feine Bratkartoffeln, Gemüse, 29.50

EINFACH ABER GUT

Skrei-Winterkabeljau «Royal»

mit Pommerykruste überbacken

auf Schwarzwurzel-Rahmgemüse

dazu Venerereis, HG 37.50, GL 33.50

TOLLE GESCHMACK-KOMBINATION

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

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

HG=Hauptgangportion, GL=Gluschtportion,

KLASSIKER

Zartes CH-Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art»

an feiner Champignons-Rahmsauce
dazu knusprige Rösti, kleine Gemüsegarnitur
HG, 44.50, GL, 40.50
BELIEBTE KOMBINATION

Saftiges CH-Schweinskotelette

auf feiner Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli und kleines Gemüsebouquet, 33.50
FÜR FLEISCHLIEBHABER /IN

Zart gebratene Kaninchen-Rückenfilets

auf kräftiger Portweinsauce
dazu Bramata-Polentaschnitten und
Gemüsebouquet, 37.50

**„Das Essen ist der Teil des Lebens,
den man am meisten genießen sollte.“**

Cindy Salm

CORDON BLEU

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

Beliebtes CH-Cordon Bleu «BRIE ROYALE»
mit hausgemachtem Feigensenf, CH-Brie,
Rauchschinken umwickelt
dazu knusprige Pommes Frites, bunte Gemüsegarnitur
aus Kalbfleisch 45.50, **aus Schweinefleisch**, 36.50
DAS SPEZIELLE CORDON BLEU
AUF WUNSCH beide Cordon bleu ZÖLIKIEFREI ERHÄLTLICH



DE-123-123

**Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht.**

Oscar Wilde

HG=Hauptgangportion, GL=Gluschtportion,

DESSERTS

**Ich habe heute herausgefunden, warum ich Süßes esse,
wenn ich gestresst bin.**

**Das englische Wort „stressed“
heißt rückwärts geschrieben „Desserts“**

CAFÉ O-LA-LA, DIE SPEZIELLE CAFÉKARTE

Schümlí Pflümlí

Kaffee mit Pflümlifruhctbrand 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

Der Kaffee muss so heiss sein wie die Küsse eines Mädchens am ersten Tag, süß wie die Nächte in ihren Armen und schwarz wie die Flüche der Mutter, wenn sie es erfährt.

