Liebe Gäste und Freunde vom Freihof in Wettingen

Nimm Dir Zeit für Dinge, die Dich glücklich machen

Willkommen in unserem Restaurant!

Lassen Sie sich von unserer abwechslungsreichen Speisekarte inspirieren und genießen Sie frische, mit Liebe zubereitete Gerichte. Ob klassische Spezialitäten, saisonale Highlights oder köstliche vegetarische und vegane Optionen – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Wir legen großen Wert auf hochwertige Zutaten und hausgemachte Kreationen, die Ihren Gaumen verwöhnen.

Falls Sie unter Allergien leiden, berät Sie unser Service gerne
Beachten Sie, dass Bestellungen ohne Änderung Vorrang haben.
Denn jede Änderung kostet Zeit. Respektieren Sie unseren Zeitaufwand,
sodass Sie später in aller Ruhe beschwerdefrei
Ihr einzeln angefertigtes Gericht geniessen können.
Ein Besuch für alle Sinne, das wünschen wir Ihnen!

Genussvoller Aufenthalt wünscht Ihnen das Freihof-Team

RESTAURANT FREIHOF WETTINGEN Hürlimann

Carina Hürlimann-Suter

Eliane Lang

Sibylle Hauenstein

Bettina Schmid

Sandra Flückiger

Lukas Hürlimann

Ruth Fourrier

Isbely Araujo

Aileen Robmann

Clorinda De Marco

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

Quitten Love
Quitten, Mineral, 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.—

Limoncello Drink
Zitronenlikör, Prosecco, Mineral, 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

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Saisonales, rotes Linsensüppli
mit Tomaten und Kokosnussmilch verfeinert, 9.50
SO LÄSST ES SICH GUT STARTEN

Hausgemachtes Gorgonzolasüppli
verfeinert mit Rahmhaube und frischen Birnenwürfeli 9.50
DIE AUSSERGEWÖHNLICHE SUPPE

Hausgemachtes Tagessüppli
Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam, 9.—
TAGTÄGLICH FRISCH ZUBEREITET – «**ES HET SOLANGS HET**»

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

VITAMINREICHER START

Feiner Spargelsalat mit sonnengereiften Strauchtomaten
auf wenig knackigem Eisbergsalat, mariniert mit Gemüsevinaigrette,
VS, 15.50, **«DER FRÜHLING LÄSST GRÜSSEN»**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen,
Sauce nach Wahl VS 9.50
LEICHT UND BEKÖMMLICH

Gemischter Salat mit Blattsalaten ergänzt,
VS 10.50, **BUNTE AUSWAHL**

HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN-AUSWAHL:

eine crèmige **French Dressing ODER**

würzige **Italien Dressing** mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln

ODER delikater **Zitronen-Honigdressing**

VEGETARISCH / VEGANES HAUPTGERICHT

Zwei hausgemachte gebratene Quinoa-Tätschli
dazu Kräuter-Crème fraiche
reichhaltige Gemüsegarnitur, 27.50
HAT BEREITS SEINE FANGEMEINDE

Vegane Gemüse Quadrolini im Bio-Safranteig
gefüllt mit feiner Soja, Tofa-Gemüsefarce
auf méditerranem, sautierten Gemüsebeet,
dazu geriebener Hartkäse, 28.50
FÜR PASTA-LIEBHABER / IN

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

AUS DEM GEWÄSSER

Gebratenes Fisch Duo
mit leichter Prosecco-Hollandaise überbacken
auf zartem Blattspinatbeet, dazu Trockenreis, 37.50
IMMER BELIEBT

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

Gebratenes Tagesfisch-Filet / Médaillon
mit grünen Spargelspitzen, Sauce Hollandaise
dazu Trockenreis, Tagespreis

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

Falls gewünscht bei allen Gerichten,
anstatt Reis, Frites, Teigwaren, Bratkartoffeln
für bunte Gemüseauswahl + 8.50

RINDSFILET

Das Irish Beef ist die grüne Insel für Fleischfans. Das saftige Gras Irlands und die besten genetischen Voraussetzungen der Rinder spiegeln sich im Fleisch wieder. Das Fleisch ist superzart und saftig. Die Rinder erzeugen eine hohe Marmorierung bei fast reiner Grasfütterung. Ausschliesslich während den Wintermonaten wird neben Gras auch noch Gerste, Soja, Mais und Mineralstoffen ergänzt. Die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands ermöglichen es, dass die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden. Hohe Luftfeuchtigkeit hält das Gras saftig und grün und bildet somit eine ideale Futtergrundlage. Strenge Qualitätskontrollen Vorzüglicher Fleischgeschmack

Châteaubriand,

am Stück gebratenes Rindsfilet-Mittelstück, tranchiert vor dem Gast.
bunte Gemüseauswahl, knusprige Pommes Frites
dazu servieren wir Ihnen Kräuterhollandaise, pro Person, HG 69.—
Garstufe nach Wahl, **ca. 20 Minuten Wartezeit, die sich lohnen!**
(ab 2 Personen erhältlich) SCHÖN, WENN SICH ZWEI EINIG SIND
Auf der Silberplatte serviert mit Nachservice

Zart rosa gebratene Rindsfiletwürfel «Pommery»
an würziger Pommerysenf-Rotweinsauce,
dazu hausgemachte Nudeln,
kleine Gemüsegarnitur,
HG 52.50, GL 48.50, **SUPER ZART UND SAFTIG**

KALB, SCHWEIN, POULET

Zartes Kalbgeschnetzeltes «Casimir»
an rassiger Currysauce mit Kokosnussmilch verfeinert
im Trockenreis-Ring serviert mit Früchten garniert
HG, 43.--, GL 39.—
BELIEBTE KOMBINATION

Saftiges Schweinssteak vom Nierstück,
an Rotweinsauce, dazu Nudeln,
garniert mit grünen Spargelspitzen, 33.50
FÜR LIEBERHABER EINES STÜCK FLEISCH

Knusprige hausgemachte Poulet-Knusperli
im Pankomantel gebacken
dazu Sweet Chilisauce, knusprige Pommes Frites,
kleine Gemüsegarnitur,
fünf Stk, HG 28.50, drei Stk, GL, 24.50
ZART UND KNUSPRIG

CORDON BLEU

Beliebtes Cordon Bleu „Classic“,
mit Greyerzer und Schinken gefüllt,
dazu knusprige Pommes Frites, bunte Gemüsegarnitur,
aus Kalbfleisch 43.50,
aus Schweinefleisch, 35.50
DER KLASSIKER SEIT JAHREN

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
CRÈMIG SCHARFEM NACHGANG

Beide CORDON BLEU
AUF WUNSCH ZÖLIKIEFREI ERHÄLTLICH

UNSERE SPEZIELLE CAFÉKARTE

UNSER HIT UNTER DEN CAFÉ - SPEZIALITÄTEN

Wiener Café
Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahmhaube**,** 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

Schümli Pflümli
Kaffee mit Pflümlifruchtbrand und Rahmhaube, 8.50

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

LEBENSMITTEL - DEKLARATION

Schön, dass Sie bei uns sind.
Die Küche rein, das Essen fein,
anders darf es bei uns nicht sein.

Frische und Qualität gehen über alles.
Diese Kriterien bestimmen die Herkunft der Produkte.

Wurstwaren:	**Schweiz**
Kalbfleisch:	**Schweiz**
Schwein:	**Schweiz**
Poulet	**Schweiz**
Brot:	**Schweiz**
Wels	**Schweiz**
Seezungen	**Holland, Nordsee**
Hecht	**Binnengewässer**
Thunfisch	**Indischer Ozean**
Kabeljau	**Norwegen, Holland**
Zander / Egli	**Eastland, falls CH wird deklariert**
Black Tigers:	**ASC zertifiziert, Vietnam**
Rindsfilet:	**wenn keines aus Irland verfügbar aus Australien***

*Verwendung von Antibiotika und Hormonen oder anderen antimikrobiellen Stoffen zur Leistungsförderung jedoch möglich.

GETRÄNKEVERORDNUNG

Abgabevorschriften für alkoholhaltige Getränke, gemäss Lebensmittelverordnung:
Wein, Bier, Panaché
dürfen NICHT an Jugendliche unter 16 Jahre abgegeben werden.

Spirituosen, Alkopops dürfen NICHT an Jugendliche
unter 18 Jahre abgegeben werden.

GL = Gluscht-Portion, HG = Hauptgangportion,

Alle Preise in CH-Franken, beinhaltet gesetzliche 8.1 % MwSt.