

Herzlich willkommen

Speiseangebot 27. März bis Ostermittag, – 29. März 2026

MENÜ OSTERN

VORSPEISE:

Geräucherter Rauchlachs mit feinem Meerrettichschaum
und kleinem Blattsalatbouquet, 24.50

SUPPE:

Kräftige, klare Rindsconsommé
mit Gemüseeinlage, 11.50

VEGI:

Maisgalette mit zwei wachweichen Freilandeier, Kresse
dazu Sauce Hollandaise und Gemüseallerlei, 28.50

FLEISCH:

Zart rosa gebratenes Lamm-Rack
mit Kräuterkruste überbacken, tranchiert auf
auf Balsamico-Honigjus, dazu Pommes Lyonnaise
und kleine Gemüsegarnitur, 42.50

Zartes Kalbsmédaillon «morilles»
an feiner Morchelrahmsauce,
dazu hausgemachte Gemüse-Nudeln
und grünen Spargeln, 44.50

FISCH:

Gebratenes Fischvariété
(Zander, Egli, Wolfsbarsch)
gemischten Spargeln, Bärlauch-Hollandaise
garniert mit delikatem Gemüsereis, 37.50

DESSERT:

Feine Eierlikör-Crème «Ostern»
Im knusprigen Blätterteig-Feuilleté
garniert mit Früchteallerlei, 13.50

En Guete und toller Aufenthalt wünscht's Freihof-Team

Inkl. 8.1 % MwSt. alles in CH-Franken

