

DANKE, DASS SIE BEI UNS GAST SIND UND DAS SEIT MEHR ALS 25 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 -21:00

KÜCHE ÖFFNUNGSZEITEN:

MI, FR, SA: 11:30 – 13:30 // 17:30 – 21 :30
SO : 11 :30 – 14:00 // 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 nach Absprache möglich.**

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

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

Liebe Gäste & Freunde vom Freihof,

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

Wir wissen, dass es nur eine wichtige Zeit gibt: Heute, hier + jetzt.

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 beziehen wir von unseren Gilde-Partner. Über Fischherkunft orientieren Sie sich im Tag/Wochenangebot. Reh wird nach Verfügbarkeit aus der Region angeboten. Da die Nachfrage manchmal grösser ist, müssen wir auf andere Herkunftsländer wie bspw. aus der EU, Österreich zurückgreifen. Hirsch- und Wildschwein=A (Tirol), Top Qualität und gutes Preisleistung-Verhältnis ist unser Anspruch. Riesencrevetten und andere Krustentiere beziehen wir aus Vietnam, (Antibiotika-frei) Thailand, Black Cod im Nordost-Pazifik, (FAO76), Brotwaren=CH, ausgenommen zöliakiefreie Brötli=Österreich

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 weist sich als gelernter Koch mit Abschlussprüfung, über besondere Kenntnisse, der nationalen und internationalen Küche.

Guten Appetit und genussvoller Moment bei uns wünschen Ihnen

Carina Hürlimann-Suter
Gastgeberin / Inhaberin

Lukas Hürlimann
Küchenchef / Inhaber



APÉROTIP, FÜR PRICKELNDE MOMENTE

ALKOHOLFREIE APÉROS



Sweet Love

Himbeer, Zitrusfrüchte, Hagenbutten und Pfefferminz, 2 dl. 8.50

Orange Power

Orange Citro, eisgekühlt serviert, 2 dl. 8.50

Apple Dream

Apfel, Holunder, Citro, Pfefferminze, eisgekühlt 2 dl. 8.50

San Bitter Orange / Soda

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

Martini Vibrante

Der alkoholfreie Apéro aus bella Italia mit Tonic ergänzt, 2 dl. 10.50

ALKOHOLHALTIGE APÉROS

Hausapéro

weisser Portwein mit Schweppes Tonic, 2 dl. 10.50

Quitten – Prosecco

Hausgemachter Quittensirup mit Prosecco aufgefüllt, 1 dl. 10.50

Bloody Mary

Weisser Vodka mit Tomatensaft, rassig gewürzt, 2 dl. 11.50

Ramazotti Rosé «Fiori»

Mit Tonic Water und getrockneten Blüten, 1 dl. 10.50

Limoncello Drink

Zitronenlikör, Prosecco und Mineral, 1 dl. 10.50

Jahresprogramm 2026

Restaurant Freihof, Wettingen



Kunstaussstellung von Saskia Lucchini, Villa Luganese, Tessin	Februar 26	bis 18. Juli 26
Ostern Spezial	3.-5. April 26	bis 5. April mittags. 05.04.26 abends geschlossen
Muttertag	10. Mai 26	Spezialmenü mittags und abends
Sommerferien / Betriebsferien	19. Juli 26	bis 11. August 26
Charity Multisklerose Week	09. September 26	bis 13. September 26
Wildspezialitäten aus heimischer Jagd	18. September 26	solange verfügbar, ca. 15. November 26
Metzgete	19. November 26	bis 21. November 26
Weihnachtsessen mit Nez Rouge	Dezember 26	Fahren Sie nach unserem Restaurantbesuch kostenlos und sicher nach Hause
Weihnachts-Betriebsferien	20. Dezember 26 abends	bis 25. Dezember 26
Silvester Gala Dîner 2026	31. Dezember 2026	ab 18 Uhr, Dîner ab 19 Uhr
Freihof Jassen mit Roger Wernli, Spielleiter	Jeweils Samstag ab 13:30 Uhr	10. Januar 26 07. März 26 11. April 26 09. Mai 26 06. Juni 26 04. Juli 26 15. August 26 05. September 26 03. Oktober 26 07. November 26 05. Dezember 26

KLEINE SEELENWÄRMER - HAUSGEMACHTE SUPPEN

Hausgemachte Kürbissuppe aus dem Muscatkürbis

ergänzt mit Erdnuss-Crunch, 10.50

Der HERBST IST EINGETROFFEN

Hausgemachtes Randen-Orangensüpli

mit Rahm verfeinert 10.50

Die saisonale Suppe

Hausgemachtes Tagessüpli

Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam, 9.--

TAGTÄGLICH FRISCH ZUBEREITET

VITAMINREICHER START - SALATE

Winterlicher Nüsslisalat «all in one»

ergänzt mit gehacktem Ei, gebratenen Speckstreifen
und lauwarmen Brotwürfeli VS 16.50

IMMER BELIEBT

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, 10.50

KNACKIG UND FRISCH

Gemischter Salat

mit Blattsalaten ergänzt, 11.50

BUNTE AUSWAHL

Delikates Chioggia-Randen-Carpaccio

mit frisch geraffelem Meerrettich und Baumnüssen
auf knackigem Eisbergsalat, 16.50

HIMMLISCHE KREATION

HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN-AUSWAHL:

eine cremige French Dressing ODER

würzige Italien Dressing mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln

ODER unsere Pommey-Honigsenf-Sauce

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

Ofenfrisches Knoblibrot, als Beilage für Salate oder

zum vorweg Geniessen, 6.50,

IDEALER BEGLEITER ZU SALATEN ODER VORWEG ZUM GENIESSEN

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

„Fleischlos – aber nicht reizlos“

Herbstlicher Vegi Teller

Feine Auswahl von hausgemachtem Rotkraut,
glacierten Marroni, Rosenkohl, hausgemachte Spätzli,
Preiselbeerapfel, frischen Pilzen, Trauben
dazu feine Rahmsauce, 30.50

DA FREUT MAN SICH

Hausgemachte Quark-Schupfnudeln

verfeinert mit Kürbiswürfeli, Trauben, Salbei, gerösteten Baumnusskerne
und frischem Geisskäse 29.50

LEICHT und BEKÖMMLICH – AUS DER FREIHOF-KÜCHE

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

FLEISCH – KLASSIKER

Zartes Kalbgeschnetzeltes «Calvados»

an Calvadosrahmsauce
garniert mit hausgemachten Nudeln
kleine Gemüsegarnitur, HG, 46.50, GL 42.50

DER KLASSIKER SEIT JAHREN

Beliebtes Cordon Bleu „Classic“,

mit Greyerzer und Schinken gefüllt,
dazu knusprige Pommes Frites, bunte Gemüsegarnitur,
aus Kalbfleisch 44.50, aus Schweinefleisch, 35.50

SEIT JAHREN DER HIT

AUF WUNSCH ZÖLIAKIEFREI ERHÄLTlich

UNSER FREIHOF TOPSELLER

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

Gebratenes Black Cod-Médailon
auf Safran-Limettensauce
Trockenreis und kleines Gemüsebouquet, 37.50
DELIKATER, BEGEHRTER SPEISEFISCH

FRAGEN SIE NACH UNSEREM TAGESFISCH ANGEBOT
UNSER SERVICE TEAM VERRÄT GERNE
UNSER FANGFRICHES TAGESANGEBOT

Alle unsere Gerichte:
Falls gewünscht anstatt Sättigungsbeilage bei Ihrem Gericht,
nur Gemüse und / oder zusätzlich Gemüsebeilage Schale
(auch Wildgarnitur dito) plus 8.50

VS = Vorspeise-Portion, GL = Gluscht-Portion,
HG = Hauptgangportion,

WILDSAISON erhältlich bis ca. 15. November 26'

Der Herbst bringt alle Farben in die Natur, die Blätter werden bunt und fallen von den Bäumen, alles bereitet sich auf den Winter vor. Mit dem Herbst beginnt auch die Wildsaison. Die Jäger streifen durch die Wälder und ab und zu hört man einen Schuss aus weiter Ferne.

Unsere Wildsaison beginnt heute und endet ungefähr Mitte November. Unsere beliebten Wildspezialitäten sind bekannt und haben schon viele Liebhaber gefunden. Immer vorhanden auf unserer Wildkarte sind: Reh- und Hirschschnitzel, Rehpfeffer sind reichhaltig garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni, Mirza-Apfel mit Wildpreiselbeeren und natürlich unsere hausgemachten Spätzli.

AUSSCHLIESSLICH METZGETE 20./21.11.26

In diesem Jahr freuen wir uns wieder auf Tradition, und pure Gemütlichkeit. Es gibt es unsere schmackhafte Metzgete mit Schlachtteller: Blut- und Leberwurst, geräuchertes Rippli, Speck, Zwiebelsauce knusprige Rösti, mildes Sauerkraut, caramelisierte Apfelschnitze, Salzkartoffeln und ein Gourmet-Metzgete Menü,
RESERVATION von Vorteil.

Wilde Hauptgänge

Wildfleisch ist von Natur aus biologisch, im Freien und nachhaltig.
Denn die Tiere wachsen in der Wildnis auf und ernähren sich
von der Nahrung, die der Waldboden bietet.

Reh im Freien aufgewachsen

Zarte Rehschnitzel „Mirza“

an hausgemachter Wildrahmsauce

dazu feine hausgemachte Spätzli

Wildgarnitur und Preiselbeerapfel, 46.50

Zart geschmorter Rehpfeffer „Chasseur“

in Rotweinsteinmarinade gebeizt,

mit gebratenem Speckstreifen, Croûtons und Silberzwiebeln

dazu bunte Wildgarnitur,

hausgemachte Spätzli, 36.50

aus Reh, Hirsch und Schwein

Saftige Wildhacktätschli

auf sämiger Wildrahmsauce, sautierte Pilze

dazu hausgemachte Spätzli

und Preiselbeerapfel, 29.50

Wild Triologie

Hirsch-Médaille, Rehschnitzel und Wildschwein-Entrecôte

auf feiner Wildrahmsauce

dazu hausgemachte Spätzli,

hausgemachtes Rotkraut, glacierte Marroni

Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, 44.50

Vegetarisch

Herbstlicher vegi Herbststeller

Mit gedünstetem Rotkraut, glacierte Marroni,

hausgemachten Spätzli, sautierten Pilzen, Trauben

Rosenkohl, Rahmsauce, 30.50

DARF ES ETWAS SPEZIELLES SEIN?

Wenn sich zwei einig sind,
ab 2 Personen erhältlich



Rehrücken „Royal“

«es het solangs het - aus heimischer Jagd»

Zarter Rücken im Ofen gegart,

mit hausgemachten Spätzli

reichhaltige Wildgarnitur:

hausgemachtes Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl,

karamellisierten Marroni und sautierte Pilze, Trauben

auf der Platte serviert, vor dem Gast tranchiert

pro Person: 69.—

ca. 20 Minuten Wartezeit, die sich lohnen!

Man gönnt sich ja sonst nichts.

WOCHENDESSERT

Erkundigen Sie sich nach unserem hausgemachten Dessert

CAFÉ O-LA-LA, DIE WINTERLICHE 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

Schümil Pflümli

Kaffee mit Pflümlifruktbrand und Rahmhaube, 8.50

Wiener Café

Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

Wir sind Mitglied der



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.**