

# GENUSS-DOKUMENTATION



Restaurant Freihof-Hürlimann,  
Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen  
[www.freihof-wettingen.ch](http://www.freihof-wettingen.ch)

056 426 75 57, [info@freihof-wettingen.ch](mailto:info@freihof-wettingen.ch)



**MONTAG / DIENSTAG / DONNERSTAG RUHETAG**

## Danke für Ihre Anfrage

### Sehr geehrter Gast

Wie schön, dass Sie unser Restaurant für Ihren Anlass in Betracht ziehen! In dieser Dokumentation finden Sie **Apéro Vorschläge**, saisonale **Menu Vorschläge**, welche **ab 10 Personen** Gültigkeit haben, sowie unsere Planungshilfe mit allerlei Informationen rund um die gesamte Organisation Ihres Anlasses.

Für kleinere Gruppen bis 10 Personen wählen Sie gerne aus unserem à la carte-Auswahl. Das aktuelle Angebot entnehmen Sie von unserer Homepage.  
**[www.freihof-wettingen.ch](http://www.freihof-wettingen.ch)**

Selbstverständlich sind vorgängige Änderungen bezüglich der Menu-Gestaltung nach Ihren Vorstellungen möglich. Ihre Wünsche und die Ihrer Gäste sind uns wichtig!

Qualität, Frische + hochwertige Produkte, sowie fachgerechte Verarbeitung unserer Lebensmittel, bei allen unseren Gerichten garantieren wir mit unserem Namen.

Deshalb nehmen wir uns natürlich Zeit für eine persönliche Detailbesprechung mit Ihnen. Vereinbaren Sie vorgängig mit uns einen Termin, sodass wir genügend Zeit haben, Sie optimal zu beraten.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Lassen Sie sich verwöhnen!  
Essen ist ein Bedürfnis,



geniessen eine Kunst

**Gast-Freundliche Grüsse**  
**Wir freuen uns**

**Carina und Lukas Hürlimann**  
Gastgeberin, Küchenchef

<b>BANKETTDOKUMENTATION</b>	<b>SEITE:</b>
1) INHALTSVERZEICHNIS	3
2) ALLGEMEINE HINWEISE UND BESCHREIBUNG	4
3) ALKOHOLFREIE DRINKS – ALKOHOLHALTIGE APÉRO'S	5
4) APÉRO – KOMBINATIONEN	7
5) APÉRO VARIATIONEN, A-LA-CARTE UND PACKETE	8 - 9
6) FESTLICHE VORSPEISEN	10
7) VORSPEISEN, A-LA-CARTE	11
8) FRÜHLINGS- UND SOMMERIDEEN	12 - 13
9) HERBST- UND WINTERIDEEN	14 - 15
10) ZUSAMMENGESTELLTE FESTMENÜ'S	16 - 18
11) VORSCHLAG FONDUE CHINOISE	19
12) VORSPEISEN und SUPPEN	20
13) CRÈMESÜPPLI	21
14) WARME VORSPEISEN + VEGI'S	22
15) FISCHE AUS SEE UND MEER	23
16) HAUPTGÄNGE: SCHWEINEFLEISCH	24
17) HAUPTGÄNGE: SCHWEINEFLEISCH PLUS FITNESSTELLER	25
18) HAUPTGÄNGE: GEFLÜGEL / KALB	26
19) HAUPTGÄNGE KALB	27
20) HAUPTGÄNGE RIND	28
23) HAUPTGÄNGE: VEGETARISCH + LAMM	29
24) DESSERT-KLASSIKER + WARME DESSERT	30 -31
25) ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	32
26) BANKETT – CHECKLISTE	33

**Oberstes Ziel**

„Unseren Gästen maximale Dienstleistung mit einem marktfrischen, saisonalen Angebot zu vernünftigen Preisen anzubieten

**Unsere Lage:**

An schöner ruhiger Lage, inmitten des alten Dorfkernes von Wettingen, zwischen dem idyllischen Lindenplatz und der katholischen Kirche St. Sebastian. Ideal gelegen unweit von zwei Autobahnausfahrten gelegen (Wettingen Ost oder Wettingen West).

**Unser Platzangebot:**

Dorfrestartaurant:  
47 Plätze

**Lägerestube**

44 Plätze

**Limmatstübli**

24 Plätze

**Garten:** Im Sommer  
**50 Plätze**

**Öffnungszeiten:**

Das Restaurant hat Mittwoch, Freitag bis Sonntag geöffnet. Übrige Öffnungszeiten gemäss Absprache mit uns.

**Aperitif:**

Ein richtiger Aperitif ist immer ein guter Beginn

**Kinder:**

Für unsere kleine Gäste stehen ein attraktives Speiseangebot mit diversen Mal-utensilien zur Verfügung.

**Menüwahl:** Die Vorschläge haben

Gültigkeit ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, um die Qualität bestmöglich zu erreichen, **dass ein einheitliches Menü ausgewählt wird.** Ausnahme sind Vegetarier, Kinder oder besondere Diäten

**Getränke**

In unserem Gewölbekeller pflegen wir gute Weine, ganz sicher auch die, die zu Ihrem Menü passen. Weine die mit-gebracht werden wird CHF 30.— Zapfengeld pro 70cl., / 75 cl., verrechnet.

**Rauchen:**

Unser gesamter Restaurationsbetrieb im Innenbereich ist Rauchfrei

**Allergien:**

Falls ein Gast von ihnen an einer Allergie leidet, lassen Sie es uns wissen. Wir informieren Sie gerne über die Möglichkeiten der Menüwahl.

**Dekoration:**

Wenn gewünscht, bestellen wir Ihnen gerne auch spezielles Blumenarrangement bei einem Floristen nach Wahl.

**Zahlungsarten:**

Zur Bezahlung von Bankettveranstaltungen können wir keine Kreditkarten akzeptieren. Wir bitten Sie, die Rechnung bar, mit Maestro (EC) oder Postcard zu begleichen

**Verlängerung**

In der Regel schliessen wir um 24:00 Uhr. Möchten Sie länger feiern, kann bis max. 01.00 Uhr vereinbart werden. Dafür erheben wir (nach L-GAV) einen Zuschlag von CHF 45.— pro Mitarbeiter/ in.

**Annulationsgebühr:**

bis 30 Tage kostenfrei, 29-15 Tage = 50 %, 14 – 0 Tages 90 % des in Aussicht gestellten Umsatzes. Ist keine Dienstleistung pro Person, bei Bankettgästen offeriert, werden CHF 30.—pro Person verrechnet.

**Personenzahl:**

Wir bitten Sie, uns die Menübestellung bis spätestens 10 Arbeitstagen vor Anlass mitzuteilen. Die Personenzahl welche uns sieben Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wurde ist verbindlich und wird im Minimum in Rechnung gestellt.

Bei Leidmahl oder Banketten ohne genaue Personenzahl wird im Minimum die bestellte Mindestanzahl der Menüs verrechnet. Max. Anzahl jeweils plus 20 %

**Fleischdeklaration:**

Das in unserem Hause verarbeitete Fleisch inklusive Wild kommt hauptsächlich aus der Schweiz. Mit Ausnahme von Geflügel welches zum Teil aus Frankreich und Lamm welches aus Neuseeland und Australien kommt.

**Menükarten**

Gerne drucken wir Ihr ganz persönliches Menükärtchen. Denn Ihre Gäste sollen sich schon vor dem Essen auf dass freuen was nachher kommt. Schwarz / weiss Druck inbegriffen. Farbiger Druck, CHF 2.— / Stk. möglich.

## APÉROTIP FÜR PRICKELNDE MOMENTE



### **Sweet Love**

Himbeer, Zitrusfrüchte, Hagenbutten und Pfefferminz, 2 dl. 6.50

### **Orange Power**

Orange Citro, eisgekühlt serviert, 2 dl. 6.50

### **Apple Dream**

Apfel, Holunder, Citro, Pfefferminze, eisgekühlt 2 dl. 6.50

### **San Bitter Orange / Soda**

San Pellegrino Bitter (ähnlich wie Campari)  
mit Orangensaft oder Sodawasser aufgefüllt 2 dl. 7.50

### **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. 8.—

### **Quitten – Prosecco**

Hausgemachter Quittensirup mit Prosecco aufgefüllt, 1 dl. 9.—

### **Bloody Mary**

Weisser Vodka mit Tomatensaft, rassig gewürzt, 2 dl. 9.—



# GARTEN - INNENHOF



# SPEISE-INSPIRATIONEN



## APÉRO – KOMBINATIONEN

(ab 20 Personen erhältlich, Menge / Gewicht unten für 20 Personen)



### **Platte Classic**

Chips, Nüssli, Blätterteiggebäck ungefüllt, Meter Sandwich mit Fleisch Standard,  
1 kg Dip Gemüse inklusive 3 Dipsaucen, 250 g Parmesanmöckli,  
1 kg Früchteplatte, dazu 20 kleine Sandwiches mit Schinken und Salami Preis pro Person, 19.50

### **Platte Deluxe**

40 Stk. Fingerfood gemischt (Toastbrot und Pumpernickel) mit Standard und Deluxe, 1kg frisches,  
knackiges Dipgemüse, 1 kg gemischte Käse und Früchteplatte, 1 Olivenbaquette,  
20 Stk. Ofenfrische Schinkengipfeli und 20 Stk. Pizzachüechli  
Preis pro Person, 23.50

### **Platte Premium**

400 g Luftgetrocknetes Bündnerfleisch und 400 g Bündner Rohschinken, 800 g Käseplatte gemischt  
mit saisonalen Früchten ausgarziert, ofenfrisches Olivenbaquettes und Naturebaquettes,  
800 g Partypastete, 800 g Räucherlachs garniert mit Meerrettichschaum Preis pro Person, 29.50

**Für unter 20 Personen erhältlich: bitte 1 Woche vorausbestellen**

### **Warmes ofenfrisches Apérokonfekt gefüllt**

Wurstweggli  
Pouletcurrykräpfli  
Spinatkräpfli  
Schinkengipfeli  
Chäschüechli  
Pizzachüechli

Preis pro Stück, je Fr. 2.50 **(ab 10 Stück pro Sorte erhältlich):**

**Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 4 Stück,**

### **Halbmeter Parisette (Oliven oder heller Brotteig)**

**Wahlweise 5 cm oder 10 cm geschnitten Standardfüllung**

**Preis pro Stück: Fr. 35.—**

**Parisette Deluxe, Preis pro Stück: Fr. 45.—**

**Menge Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 4-5 Personen**

**bitte jeweils 1 Woche vorausbestellen**

## APÉRO VARIATIONEN INDIVIDUELL ZUSAMMENGESETZT

(ab 10 Personen mindestens pro Sorte erhältlich, ausgenommen Knuspriges)



### Snacks

#### Knuspriges

Ofenfrische Schinkengipfeli	pro Stk. 3.--
Blätterteiggebäck (4 Stk. assortiert)	pro Person 3.—
Pommes Chips, Salznüssli je	pro Portion 2.30
Salznüssli	pro Portion 2.30
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Person 3.50

#### Mit Fisch / Fleisch

Crostini mit Thunfisch	pro Stk. 2.50
Fleischbällchen mit Tomatensauce	pro Stk. 3.--
Halbierte Toastbrotscibe mit Rindstartar pikant	pro Stk. 5.50
Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce	pro Stk. 2.50
Pumpenikel mit Rauchlachsrosette	pro Stk. 4.50

#### Vegetarisch

Hausgemachte Crostini mit Tomatenragoût	pro Stück 2.50
Knackige Gemüsedips mit dreierlei Dips	pro Person 3.50
Parmesan gebrochen	pro Person 5.--
Sbrinzröllchen	pro Person 5.50
Marinierte Oliven	pro Person 3.50
Mini Vegi Frühlingsrolle mit Sweet Chilisaucce	pro Stück 2.50

#### Unsere Canapé, ganz, Standardangebot

Bündner Rohschinken, Gurken, Hüttenkäse, Tomaten-Mozzarella, Eier, Vorderschinken, Salami, Thon, Fleischkäse	pro Stück, 5.50
--	-----------------

#### Canapé Ganz, Deluxe

Rauchlachs, Trockenfleisch, Crevetten, Roastbeef, Braten	pro Stück, 7.—
---	----------------

Menge Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 2 Stk. pro Person

Menge Empfehlung als Hauptmahlzeit: 4 Stk. pro Person



## UNSERE APÉRO VARIATIONEN

(ab 10 Personen erhältlich)



### Kleiner Freihof-Apéro

Parmesanstückli, marinierte Oliven,  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, Nature Grissini pro Person 12.--

### Freihof-Apéro

Gefüllte Mini-Blätterteigpastetchen, Grissini mit Rauchspeck,  
verschiedene Canapés, Früchtespiesschen,  
Tomaten-Mozzarellaspiesschen pro Person 19.90

### Freihof-Apéro Riche

Kalte und warme Köstlichkeiten aus unserer Küche wie  
Crevettenspiessli, Fleischbällchen, Canapés,  
beliebtes Beefsteak Tartar, Crudités mit Dipsauce  
und einiges, saisonales mehr pro Person 32.--

**Rundes Partybrot** (Durchmesser, 24 cm) gefüllt mit 32 kleinen Sandwich,

Brotsorten: hell oder dunkel

gefüllt Standart, pro Brot, 75.—

gefüllt Deluxe, pro Brot, 85.—

(muss mindestens 7 Arbeitstage vorher bestellt  
werden) Für ca. 10 Personen als Apéro geeignet.

### **Antipasti:**

Italienische Gemüsespezialitäten (Peperoni, Auberginen, Zucchetti, grüne  
und schwarze Oliven) in hochwertigem kaltgepresstem Olivenöl mariniert,  
Empfehlung als Ergänzung, Abwechslung für Ihr Apérobuffet, pro 100 g, 6.50

**Partybrötli (10 Stück pro Sorte)** Standart, pro Stück: 3.50,  
Deluxe, pro Stück: 4.--, Empfehlung vor Hauptmahlzeit, 3 Stk.



### **Festliche Vorspeisen:**

**Buntes Blattsalatbouquet mit dreierlei Crostini  
mit Beefsteak-Tartar,  
Tomaten- und Avocados**  
an mildem Balsamicodressing, 19.50

**Saftiger Melonencocktail mariniert mit weißem Portwein**  
Im Cocktailglas serviert, 17.50  
**Leicht bekömmlich, sommerliche Vorspeise**

**Caprese Türmchen mit Crostini-Chips**  
**„Geschichteter Tomatensalat mit Mozzarella und Crostini“**  
an mildem Balsamicodressing und Pestotropfen, 16.50  
**Modern interpretiert**

**Vorspeisenteller „Glamour“**  
Ein Rendez-vous von kalten Köstlichkeiten, 24.50  
**Lassen Sie sich überraschen**

**Gefüllte Rauchlachsrollchen** mit Schwarzwurzeln-Ragoût  
abgeschmeckt mit Meerrettichschaum  
garniert mit Blattsalat 22.50  
**So schön, kann Essen sein.**

**Rendez-Vous von Rauffischen** norwegischer Raufflachs,  
geräuchertes Forellenfilet und würziger Pfeffermakrelle,  
dazu luftiger Meerrettichschaum  
und mit kleinem Salatbouquet, 24.50  
**Wer sich nicht entscheiden kann**

**Creveffencocktail von Black Tigern mit frischen Ananaswürfeln**  
auf Eisbergsalat-Streifen nappiert  
mit sämiger Calypsosauce  
garniert mit Dill,  
serviert mit Toast, 24.50  
**Drei schöne Riesencrevetten à-la minute gebraten**



### **Vorspeisen zur Auswahl:**

#### **Beliebter Nüsslisalat „All in one“ (Winter)**

mit gebratenem Speck, gerösteten Kernen + gehacktem Ei, 15.50

#### **Knackiger Eisbergsalat „Cäsar“**

mit geriebenem Parmesan, Speckstreifen und Brotwürfeli, 12.50

#### **Gemischter Spargelsalat (Frühling)**

an feiner Gemüsevinaigrette mit knusprigem Rohschinken-Chip auf knackigem Eisbergsalat, 16.50

#### **Würziger Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan,**

mit feinem Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl, 13.50

#### **Griechischer Hirtensalat**

mit würzigem Fetakäse und schwarzen Oliven an kaltgepresstem Olivenöl und würzigem Balsamico, 16.50

#### **Feiner Tomatensalat „caprese“ mit Mozzarella + frischem Basilikum**

Blattsalatbouquet, an mildem Balsamicodressing. 15.50

#### **Kleiner lauwarmer Gemüsesalat im Olivenöl sautiert garniert**

mit tranchierter Pouletbrust, 16.50

#### **Kleines Vitello tonnato**

dünn geschnittenes CH-Kalbfleisch an feiner Thunfischsauce mit kleinem Blattsalatbouquet garniert, 22.50

#### **Hausgemachtes Filet-Beefsteak Tartar**

Von Hand geschnitten mit diversen Garnituren, dazu warmer Butters toast und Butter, 30.50

#### **Gemüsetartar mit feingeschnittenem Gemüsewürfelchen,**

Kräutern und Mascarpone vermengt, wahlweise mild, medium oder feurig mit Toast, 22.50

#### **Vegialternative zum Fleischklassiker**

#### **Dreierlei Melonen mit**

luftgetrocknetem Bündner Rohschinken, 22.50

#### **Bunter, gartenfrischer Blattsalat**

mit gebackenen Champignons im Teig, 12.50

## FRÜHLING Vorschläge - April bis Juni



### VORSPEISE:

**Bunter Spargel-Cocktail mit Frühlingszwiebeln**  
und zwei Grissini mit Bündner Rohschinken umwickelt, 15.50

**Hausgemachtes Kresseschaumsüpli** 9.50

**Hausgemachtes Bärlauchsüpli mit knusprigen Brotcroûtons**, 9.50

**Hausgemachtes Spargelcrèmesüpli**, mit feinen Spargelstückli verfeinert, 10.50

**Feine hausgemachte Kartoffelgnocchis** mit frischem Wettinger Bärlauch-Pesto, Frühlingszwiebeln, Strauchtomaten und gerösteten Pinienkernen, 16.50

**Bunt zusammengestellte Frühlingsalate mit marinierten Spargeln**  
und einer gebratenen Riesenkrevette, 17.50

### HAUPTGANG:

**Gebratenes Saiblingfilet aus Birmenstorf an leichter Chasselassauce**  
serviert auf Spargelgemüse, gebratene Kartoffelkugeln  
und sautierte Cherrytomaten 37.50

**Hausgemachte Bündner Capuns**  
Salsiz und Speck geben den Teig-Päckchen den würzigen Geschmack. Zum Wickeln werden Krautstielblätter verwendet. Mit Gemüsebouillon, Rahm, geriebenem Bergkäse überbacken, 28.50

### DESSERT:

**Überbackener Rhabarber-Erdbeergratin**  
mit Caramelglacé 11.50

**Crémiges Panna Cotta**  
auf zweierlei Früchtecoulis und Rahm, 12.50

## SOMMER Vorschläge - Juli bis September



### VORSPEISE:

**Kalte rassige Gazpacho** mit Brotcroûtons verfeinert 9.50

**Orientalischer Tabouleh Salat**, Couscous, Frühlingszwiebeln, Limone, feinen Gemüsegewürfel, kaltgepresstem Olivenöl und Minze, 12.50

### **Sommerlicher Melonen-Gurkensalat**

mit würzigen Fetawürfeln,  
schwarzen Oliven, Pfefferminze, Olivenöl und Balsamico, 15.50

### HAUPTGÄNGE:

**Fitnesssteller mit saftigem Schweinssteak** mit hausgemachter Kräuterbutter  
reichhaltige Salatgarnitur  
und Früchteschnitz garniert, 32.50

### **Saftige Maispoularden-Sûpreme**

auf kräftiger Portweinsauce  
dazu feiner Risotto mit geriebenem Sbrinz, 33.50

### **Zarter CH-Kalbsbraten** aus dem Ofen mit einer

Pilzrahmsauce, serviert mit Kräuternudeln  
und einem Gemüsebouquet 37.50

### DESSERT:

**Frischer Fruchtsalat mit Kirsch** oder Vanilleeis, 11.50

**Hausgemachtes Tiramisu, mit Erdbeeren** serviert. 11.50

### **Pochierter Pfirsichkompott Pêche Melba“**

mit Vanilleglacé + Zitronenmelisse, 11.—

### **Coupe Romanoff, marinierte CH-Erdbeeren**

mit Vanilleglacé und Schlagrahm, 13.50



## HERBST Bankettvorschläge - Oktober-Dezember:



### VORSPEISE

**Beliebter Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen und Brotcroûtons**  
an delikater Kürbisöl-Sherryessigdressing, 15.—

**Delikat geräucherter norwegischer Lachs garniert mit Apfel-Selleriesalat,**  
dazu Toast und Butterschaum, 24.50

**Blattsalat mit gebackenen Kürbisreis-Kugeln mit Alpkäse,**  
garniert mit luftgetrocknetem Bündner Fleisch. 19.50

**Herbstlicher Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen,**  
gehacktem Ei und gebratenem Speckstreifen, 13.—

**Hausgemachtes Marroni-Apfelsüpli** mit knusprigen Sesam-Stengeli, 9.50

**Hausgemachte Rüepli-Ingwersüpli,** 9.50

**Feines hausgemachtes Chäscrèmesüpli**  
mit saftigen Birnenwürfeli, 10.50

### HAUPTGANG;

**Tranchiertes CH-Kalbssteak an feiner Cognac-Steinpilzsauce,**  
dazu hausgemachte Nudeln  
buntes Gemüsebouquet, 47.50

**Saftiger CH-Kalbsbraten aus dem Ofen**  
auf feiner Pilzsauce, Kartoffelkroketten,  
kleine Gemüse garnitur, 38.50

### DESSERT:

**Lauwarmer Zwetschgenkompott** mit Zimtglacé, 9.50

**Kleiner Coupe Nesselrode mit Vanilleglacé** mit Schlagrahm, 10.50

## WINTER Bankettvorschläge Januar bis März:



### VORSPEISE:

**Winterlicher Blattsalat mit lauwarmen Siedfleisch-Carpaccio**  
an feiner Kräutervinaigrette, 16.50

**Blattsalat mit gebackenen Fischknusperli im Teig,**  
Tartarsauce 22.50

**Rassiges Bananen-Currysüpli** mit gerösteten Mandeln, 9.50

**Hausgemachtes Kürbiscrèmesüpli** mit gerösteten Kernen, 8.50

### HAUPTGÄNG:

**Zartes Schweinsfilet im Teig gefüllt mit delikater Fleischfarce**  
mit duftendem Rosmarinjus  
reichhaltige Gemüse garnitur, 37.50

**Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganov»**  
an rassischer Paprika-Senfsauce  
mit Gurken- Champignons- und Peperonistreifen  
dazu hausgemachte Spätzli, 48.50

### DESSERT:

**Bunter Dessertteller "Carina" viel bunte Köstlichkeiten**  
mit Früchten garniert, 18.50

**Hausgemachte Öpfelchüechli**  
im Zimtzucker mit Vanilleglacé 11.50

**Luffig geschlagenes, warmes Orangen-Zabayone**  
mit Kugel Vanilleglacé garniert, 11.50

## ZUSAMMENGESTELLTE MENÜ:



### FESTMENÜ 1:

**Pochierte Seezungen-Lachsroulade**  
mit zartem Blattspinat  
auf leichter Proseccosauce garniert  
mit gemischtem Wildreis, 26.50

**Zartes Kalbgeschnetzeltes an delikater  
Orangen-Portweinsauce**  
garniert mit feinen Nudeln, 43.--

**Hausgemachter Apfelstrudel**  
mit warmer Vanillesauce, 11.50

### FESTMENÜ 2:

**Hausgemachte Fischknusperli im  
hausgemachtem Backteig**  
mit buntem Blattsalat  
dazu Sauce Tartar, 16.50

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
Sauce Béarnaise knusprige  
Kartoffelkroketten bunte  
Gemüse garnitur, 44.50

**Erfrischendes Mangosorbet**  
mit "Vodka", 11.—

### FESTMENÜ 3:

**Rindsbouillon mit Sherry  
Und knusprigem Sesam Blätterteigstengeli**  
9.50

**Saftiges Kalbscarrée am Stück gebraten**  
auf Pilzsauce feine Butternudeln  
kleine Gemüse garnitur, 45.—

**Geeiste Nougatorte mit Früchten garniert**  
8.50

### FESTMENÜ 4:

**Bunter Blattsalat „Mimosa“**  
mit gehacktem Ei und Croûtons, 9.50

**Schweinssteak „Pommery“**  
auf würziger Pommerysensaft  
Hausgemachte Spätzli und Broccoli  
32.50

**Schwarzwälder-Schnitte mit Rahm,**  
8.50

### FESTMENÜ 5:



**Hausgemachtes Hummercrèmesüppi**  
mit reifen Tomatenwürfeln und Cognac verfeinert, 11.50

**Zanderfilet in der frischgeraffelten Kartoffelkruste** knusprig gebraten  
dazu leichter Kräuter Crème fraiche,  
garniert mit bunter Gemüse garnitur, 34.50

**Bunter Sorbetteller**  
3erlei Sorbet mit Früchten garniert, 11.50

# ZUSAMMENGESTELLTE MENÜ



## FESTMENÜ 6:

**Klare Rindskraftbrühe - Consommé**  
mit knusprigem Gemüsestroh  
9.50

**Zartes Pouletbrüstchen „Madagaskar“**  
an rassisger Pfefferrahmsauce  
hausgemachte Spätzli  
kleine Gemüse garnitur, 28.50

**Beliebtes Zwetschgensorbet  
mit Vieille Prune**  
11.--

## FESTMENÜ 7:

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
an leichter Pernodsauce  
dazu gemischter Wildreis,  
22.50

**Rosa gebratene Entenbrust,**  
tranchiert auf feiner Orangen-Pfeffersauce,  
dazu feine Trockenreis, 33.50

**Hausgemachtes Baileys-Halbgefrorenes**  
mit Apfelschnitzen garniert, 11.50

## FESTMENÜ 8

**Knusprige Frühlingsrolle**  
mit Cole Slawsalat garniert, 12.50

**Rassige Zitronengrassuppe**  
mit Kokosnussmilch, Reistropfpilzen  
und Chili verfeinert, 9.50

**Thailändisches Rindsgeschnetzeltes**  
im Green Curry geschmort  
mit Bambusstäbchen + Thaibohnen  
dazu Parfumreis, 34.50

**Hausgemachtes Dattelmousse,**  
und Orangenfilet garniert, 11.50

## FESTMENU 9:

**Hausgemachtes Broccolisüpli**  
mit gerösteten Mandelnsplittern  
9.50

**Schweinsfilet-Médailles „morilles“**  
an feiner Morchelrahmsauce  
dazu Butternudeln und bunte  
Gemüse garnitur, 37.50

**Feines Waldhonighalbgefrorenes**  
mit Beerensauce, 11.50

## FESTMENU 10

**Saftiger Tomatensalat mit Mozzarella,** 13.50

**Zarte CH-Kalbsmédailles**  
an bekömmlicher Lindenblütensauce  
dazu Gemüsereis  
gedünstete Zucchetti, 43.50

**Coupe Dänemark**  
Vanilleglacé mit Schoggisauce  
11.50

## FESTMENU 11:

**Hausgemachte Wettinger Weisseinsüpli**  
mit knusprigem Käsestengeli, 9.50

**Doppeltes Entrecôte, tranchiert**  
auf Balsamico-Rotweinsauce feine Nudeln  
kleine Gemüse garnitur, 42.50

**Gefüllte Kastanientorte Ticino“**  
mit Schlagrahm, 9.50



## ZUSAMMENGESTELLTE MENÜ'

### FESTMENU 12:

**Dreierlei Melonen** mit  
luftgetrocknetem Rohschinken, 19.50

**Zarte Rindsfiletwürfel** an würziger  
Woronov – Rotweinsauce  
dazu hausgemachte Spätzli  
kleine Gemüse garnitur, 46.50

**Hausgemachte Quarktorte**  
mit Früchten garniert 8.50

### FESTMENU 14:

**Spaghetti ai pesto**  
mit feinem Pesto von Basilikum,  
kaltgepresstem Olivenöl gerösteten  
Pinienkernen, geriebener Parmesan,  
14.50

**Feine Buchweizen-Tartelette**  
an würziger Pommerysensaure  
garniert mit Gemüsebouquet  
26.50

**Kleiner Coupe Romanoff**  
serviert mit Vanilleglacé, 11.50

### FESTMENU 13:

**Bunter Blattsalat** mit gerösteten Kernen  
an Joghurt-Kräuter dressing, 8.50

**Sämiger Risotto** mit würzigem Gorgonzola  
abgeschmeckt und Strauchtomaten  
und Rucola garniert 15.—

**Gemüse-Piccata im Eimantel**  
goldgelb gebraten,  
auf Tomatensauce  
dazu Spaghetti. 24.50

**Hausgemachte Crêpes Suzettes**  
mit Grand Marnier flambiert  
(in der Küche) und Vanilleglacé garniert  
16.50

### FESTMENÜ 15:

**Gebratenes Seeteufel-Médaille** an  
sämiger Safranblütensauce gemischter  
Wildreis garniert mit jungem Blattspinat  
29.50

**Rosa gebratenes Hirschentrecôte franchiert**  
an Wildrahmsauce,  
dazu hausgemachte Spätzli  
glacierte Kastanien, Rotkraut, Rosenkohl  
garniert mit Preiselbeer Apfel, 37.--

**Luffiges, hausgemachtes Marronimousse**  
mit Trauben garniert, 10.50



# Fondue Chinoise



## **Gemischter Salat**

Sauce nach Wahl

**Fleischsorten: Rind, Kalb, Poulet, Schwein dünn geschnitten, 200 g**  
zum selber garen in feiner hausgemachter Bouillon

Saucen nach Wahl:

Tartarsauce

Süsse Chilisauce

Curry-Bananensauce

Cocktailsauce

Schnittlauchquarksauce dazu wahlweise Parfumreis

## **ODER**

knusprige Pommes Frites

## **Hausgemachter Apfelstrudel**

mit Vanilleglacé garniert

Menüpreis komplett 59.--



## **VORSPEISEN ES DARF MIT FISCH ODER KRUSTENTIEREN SEIN**

**Avocadoscocktail mit Orangenfilet,**  
geräuchtem Lachs und Cocktailcrevetten  
an Calypsosauce auf knackigem  
Blattsalat, 23.50

**Festlich und nicht alltäglich**

### **RAUCHFISCHE UND ME(H)ER**

#### **Rauchfisch-Symphonie**

mit geräuchtem Forellenfilet, Rauchlachs und Pfeffermakrele, und  
luftigem Meerrettichschaum, 24.50

**Eine kleine Auswahl, welcher nicht entscheiden will.**

#### **Heissgeräuchtes Forellenfilet**

mit grünem Blattsalatbouquet und luftigem Meerrettichschaum garniert,  
Brötli und Butter 22.50

**Hausgeräucht im Freihof mit Tannenspännern und Kräutern**

## **UNSERE HAUSGEMACHTE SUPPEN – WEIT HERUM BEKANNT**

#### **Spanische Gazpacho (Sommer)**

Kalte Gurkentomatensuppe mit Peperoni und Knoblicroutons  
9.50

#### **Erfrischende Melonenkaltschale mit Pfefferminze (April /Mai) 9.50**

Fruchtig, für heisse Tage ideal

#### **Kalte Avocadosuppe mit weissem Portwein (Frühling) 10.50**

Crèmig und festlich

#### **Kalte Geflügelsuppe „Maryland“ (Sommer) mit Currypulver und Sweet**

Corn Mais verfeinert 9.50

#### **Kreative Sommerküche**

**Französische Bouillabaisse** Meereswasserfischsuppe mit Gemüse  
und Safran. Fond, Weisswein mit Gemüsestreifen dazu  
Knoblitoast, 19.50

#### **Vive la France**

**Klare Consommé mit Kräuterflädli, 9.50**

**Beliebt bei Jung und Junggebliebenen**

**Klare Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen 9.50**

**Leicht und bekömmlich**

**Tessiner Minestrone „Luigi“ 9.50**

**Wie aus dem Grotto**



## **HEISSE CRÈMESÜPPCHEN** (hausgemacht)

**Lauchcrèmesuppe** leicht und bekömmlich, 9.50

**Bärlauchsuppe mit Knoblicroûtons** 9.50  
**Der Frühling lässt grüssen**

**Tomatencrèmesuppe mit Basilikum**  
**aus sonnengereiften Tomaten, 9.50**

**Sämiges Pilzcrèmesuppe** , 9.50  
Herbstliche Stimmung kommt auf,  
**ideal vor Wildgerichten**

**Geflügelcrèmesuppe mit Curry, 9.50**  
**Delikat und sämig**

**Bündner Gerstensuppe, 9.50**  
**Reichhaltige, nahrungsreiche Vorspeise**

**Spargelcrèmesuppe (März/ Mai)**  
**Ein Dauerbrenner, 10.50**

**Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen (Winter)**  
Wer liebt sie nicht? 9.50

**Delikates Hummercrèmesüpli**  
mit Cognac und Tomatenwürfeli verfeinert, 12.50  
**Der Chef liebt sie**

**Rassiges Bananencurrysüpli** mit  
Kokosnussmilch verfeinert, 9.50  
**Eine beliebte Kreation aus der Freihofküche**

**Tom Kha Gai**  
Geflügelsuppe mit Zitronengras, Limonenblätter und Koriander,  
9.50  
**Wie in den Ferien**

## **FESTLICHE FISCHVORSPEISEN**

**Origineller Gazpacho – Fischsalat**  
Salatgurke, Paprikaschote, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln.  
Salat an bestem Olivenöl-Kräuterdressing mit pochiertem Kabeljau, 22.50  
**Es muss nicht immer eine Suppe sein!**

**Marinierter Graved Lachs mit Honig-Senf dillsauce**  
unter Blattsalat, Brötli und Butter  
**Delikate Kombination**



**Hausgemachtes Rauchlachs-Mousse, mit Blattsalatsträusschen,  
Toast und Butter, 22.50**  
**Festlicher Einstieg repräsentative Vorspeise**

### **WARME VORSPEISEN inkl. VEGETARISCHE**

**Ofenfrisches Blätterteigkissen** mit Kalbsbrätchüegeli und frischen  
Pilzen an cremiger Rahmsauce, 14.50

**Hausgemachter Quiche Lorraine** ofenfrischer Käsekuchen mit Speck +  
Zwiebeln, kleines Blattsalatbouquet, 18.50

**Hausgemachte Gnocchi piemontaise** mit Tomatencoulis,  
geriebenem Parmesan garniert mit gebackenem Rucola 19.50

#### **„Papardelle con salmone“**

Breite Eierbandnudeln mit gebratenen Frischlachswürfel,  
Rucola, an feiner Chardonnaysauce 22.50

### **GLUSCHTIGE VEGETARISCHE VORSPEISEN**

**Buchweizen-Tartelette** mit Basilikumsauce, Lauchbratkartoffeln und  
Gemüse 13.50

**Gebackene Champignons im Bierteig** auf einem 11.50  
Coulis von Tomatenwürfeln  
ODER hausgemachter Tartarsauce

**Tessiner Risotto mit gedünsteten Steinpilzen** und 19.50  
geriebenem Parmesan

**Hausgemachte Gnocchi piemontaise** mit sautierten 16.50  
Pilzen, geriebenem Parmesan ergänzt

**„Duo di Pasta“** 14.50  
Zweierlei Teigwaren mit Tomatenragoût und Pilzsauce

**Spargel-Duo mit grünen Spargeln** 24.50  
**und Donau Spargeln**  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
(saisonal / April / Mai)

## FANGFRISCHE FISCHE AUS SEE UND MEER

<b>Lachsmédailon mit Pistazienmantel überbacken</b> an Safran-Chilisauce, dazu gemischter Wildreis und zarter Blattspinat	37.50
<b>Pochierte Zanderfilet „Zuger Art“</b> an sämiger Kräuterweissweinsauce und Trockenreis und knusprigem Blätterteigstengeli	34.50
<b>Gebratene Regenbogenforellenfilet „Meunière“</b> in der Butter gebraten Salzkartoffeln mit Schnittlauch Schmelzbutter und Zitronenstern	33.50
<b>Feine CH Eglifilet im Backteig</b> mit hausgemachter Sauce Tartare Salzkartoffeln mit Schnittlauch	34.50
<b>Spaghetti mit gebratenen Lachswürfel</b> an leichter Frischkäse-Kräuter-Sauce und Gemüsestreifen	28.50
<b>Delikate Seezungen-Röllchen pochiert</b> auf Orangen-Hollandaise Gemüsereis und Broccolirösschen	42.50
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> auf Chardonnaysauce mit gemischtem Reis Strauchtomaten	33.50
<b>Felchenfilet pochiert</b> auf Kräuterweissweinsauce Trockenreis, garniert mit Blattspinat und Strauchtomaten	34.50
<b>Gebratene Seezungenfiletstreifen, Scampi und Jakobsmuscheln</b> an leichter Pernodsauce im Kartoffelerbsenpüree-Ring serviert	42.50
<b>Königscrevetten „Aioli“</b> Pikant gewürzte Königscrevetten Knoblauch, frischen Kräutern und verfeinert mit Chili Trockenreis	37.50



## SCHWEINEFLEISCH –HAUPTGÄNGE

<b>Saffiges Schweinscarré tranchiert</b> an delikater Morchelrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli und reichhaltiger Gemüse garnitur	36.50
<b>Zartes Schweinsfilet im Blätterteig</b> gefüllt mit delikater Fleischfarce hausgemachte Sauce Hollandaise knusprige Kartoffelkroketten bunte Gemüse garnitur	37.50
<b>Beliebtes Piccata „Milanese“ vom Schweinsnierstück</b> im luftigem Eiparmesan-Mantel goldgelb gebraten auf Tomatensauce dazu Spaghetti und geriebener Käse	28.50
<b>Zartes Schweinsgeschnetzeltes</b> an Calvadosrahmsauce caramelisierte Apfelschnitze, Tagliatelle mit Butter	29.50
<b>Bekömmliche Schweinsschnitzel „al limone“</b> an milder Zitronensauce mit Gemüsestreifen Trockenreis, Broccoli mit Mandelsplintern	28.50
<b>Saffiger Beinschinken im Brotteig</b> mit gemischten sommerlichen Salaten garniert, hausgemachte Sauce nach Wahl dazu Husbrot, <b>(mindestens 20 Personen)</b>	27.50
<b>„Saltimbocca alla Romana“</b> Schweinsschnitzel mit frischem Salbei und Bündner Rohschinken gespickt auf feinem Portweinjus, dazu heissbegehrter Risotto	27.50
<b>Saffiger Party Beinschinken, leicht geräucht</b> dazu hausgemachter Kartoffelsalat auf knackigem Blattsalat, Senfauswahl und Husbrot <b>(mind. 20 Personen)</b>	26.50
<b>Schweinssteak „Café de Paris“</b> hausgemachtes Café de Paris Kräuterbutter knusprige Pommes Frites Gemüse garnitur	32.50



## SCHWEINEFLEISCH –HAUPTGÄNGE:

**Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten** tranchiert auf Orangen-Portweinsauce feine Butternudeln, kleines Gemüsebouquet 37.50

**Gefüllter Aargauer Braten** mit Dörripflaumen auf leichtem Rotwein-Jus hausgemachter Kartoffelstock Gemüsebouquet 32.50

**Knusprige Spear-Rips** mit rassisger Barbecue-Sauce garniert mit knusprigen Pommes Frites 29.--

**Schweinskotelette „Walliser Art“** mit Tomaten und Raclettekäse überbacken auf feiner Pinot Noirsauce, feine Bratkartoffeln 29.--

## LEICHT BEKÖMMLICHE FITNESSTELLER

**Fitnesssteller mit Pouletbrüstchen**, hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 29.50

**Fitnesssteller mit Rindsfilet-Mittelstück** hausgemachter Kräuterbutter-Auswahl verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 52.—

**Fitnesssteller mit Kalbsteak** hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 47.—

**Fitnesssteller mit Kalbschnitzel** hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 42.50

**Fitnesssteller mit Entrecôte** hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 40.50



## POULET / GEFLÜGEL –HAUPTGÄNGE

<b>Zartes Pouletgeschnetzeltes</b> an Calvadosrahmsauce caramelisierte Apfelschnitze, Trockenreis	28.50
<b>„Saltimbocca alla Romana“</b> mit frischem Salbei und Bündner Rohschinken gespickt auf feinem Marsalajus dazu heissbegehrter Risotto	27.50
<b>Zartes Pouletgeschnetzeltes „Stroganov“</b> an Paprikasensauce mit Gurken, Champignons und Peperonistreifen serviert mit hausgemachten Spätzli	28.50
<b>„Riz Casimir“</b> Pouletstreifen an rassiger Currysauce im Reising serviert mit Früchtespiess garniert	32.50
<b>„Mischtchratzerli“ im Ofen gegart</b> an duftendem Rosmarinjus Bratkartoffeln oder Pommes Frites	33.50
<b>Pouletgeschnetzeltes „Sweet and Sour“</b> mit Früchten und Peperonistreifen an süss-saurer Sauce, Jasminreis	28.50
<b>Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an</b> Champignonsrahmsauce goldgelbgebratene Röstli	28.50
<b>Tranchierte Entenbrust rosa gebraten „Bigarade“</b> an Orangen-Pfeffersauce gemischter Reis	33.50

<b>Geschnetzelte Kalbsleberli</b>	36.50
mit frisch gehackten Kräutern, Zwiebeln und Butter dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet	
<b>Zartes Kalbscarrée tranchiert</b>	46.50
an kräftiger Portweinsauce dazu hausgemachte Nudeln und bunte Gemüsegaritur	
<b>Zartes Kalbssteak am Stück gebraten</b>	47.50
an sämiger Morchelsauce feine hausgemachte Butternudeln, bunte Gemüsegaritur	
<b>Zartes Kalbgeschnetzelttes</b>	43.50
an Orangen-Pfeffersauce hausgemachte Nudeln mit Butter, Gemüsebouquet	
<b>Vitello Tonnato</b>	36.50
Kalte, zarte Kalbfleischtranchen mit leichter Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln, Blattsalatbouquet	
<b>Bekömmliches Kalbsschnitzel „al limone“</b>	37.50
an milder Zitronensauce mit Gemüsestreifen Trockenreis, Broccoli mit Mandelsplittern	
<b>Crèmiges Kalbgeschnetzelttes „Zürcher Art“</b>	43.50
an sämiger Champignonsrahmsauce goldgelb gebratene Rösti	
<b>Feiner Kalbsbraten</b>	37.50
an leichtem Rosmarin-Rotweinjus dazu sämiger Kartoffelstock kleine Gemüsegaritur	
<b>Geschmortes Kalbsvoressen „Thurgauer Art“</b>	32.50
mit Apfelwürfeli an Rahmsauce dazu Nudeln und kleiner Gemüsebouquet	
<b>Cordon Bleu „Alba“ vom Kalbfleisch</b>	42.50
gefüllt mit Trüffel, Weichkäse und Vorderschinken Pommes Frites und reichhaltige Gemüsegaritur nur Saisonal erhältlich	
<b>„Riz Casimir“</b>	42.50
Geschnetzelttes Kalbfleisch an rassisger Currysauce im Reising serviert, mit Früchtespiess garniert	



## RINDFLEISCH – HAUPTGERICHTE

**Rindsschmorbraten an Burgundersauce**, 33.50  
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

**Roastbeef „nach englischer Art“**, 42.—  
hausgemachte Sauce Béarnaise  
knusprige Kartoffelgratin, buntes Saisongemüse

**Zarte Rindshuftstreifen** 37.50  
an Pilz-Rotweinsauce, Gemüsenudeln

**Entrecôte „Beurre café de Paris“** 42.50  
mit hausgemachter Kräuterbutter knuspriger Kartoffelgratin  
bunte Gemüse garnitur

**Kalter Roastbeef-Teller**, 34.50  
mit Sauce Remoulade und  
knackigen Salaten garniert

**Zarte Rindhuftwürfel „Stroganov“** 37.50  
an Paprikasensauce mit Gurken, Champignons und Peperonistreifen  
serviert mit hausgemachten Spätzli

**Rindsfilet im Blätterteig gebacken** 52.--  
gefüllt mit delikater Fleischfarce hausgemachte Sauce Hollandaise  
knusprige Kartoffelkroketten und bunte Gemüse garnitur

**Entrecôte double “Pommery”** 42.50  
tranchiert auf würziger Pommerysensaube  
dazu feine Bratkartoffeln  
und bunte Gemüse garnitur

**Deux Filet, Rindsfilet und Schweinsfilet tranchiert**  
Sauce Béarnaise und Pfeffersauce  
Pommes Frites, Gemüse, **auf einem Teller serviert**, 49.—

**Trois Filet “Glamour”**,  
(auf zwei Teller serviert)  
Deux Filet zusätzlich mit Kalbsfilet an Pilzsauce  
mit Butternudeln und Gemüse, 69.--



## VEGETARISCHE – HAUPTGÄNGE

**Gemüse-Piccata im Eimantel** gebraten, 26.50  
auf feiner Tomatensauce  
dazu Spaghetti und geriebener Sbrinz

**Orientalisches Nasi Goreng**, 26.50  
Asiatischer Reiseintopf mit Gemüse und Pilzen,  
Koriander, Chili und Mungasprossen

**Delikate Buchweizen-Tartelette** 28.50  
an feiner Pommerysensaft  
reichhaltige Gemüse garnitur

**Hausgemachte Gnocchi „al Pesto“**, 26.50  
an Chrüzliberg Bärlauchpesto mit gerösteten  
Cahewkernen und geriebenem Parmesan

**Gebratene Kartoffel-Dörrtomatenchüechli**, 27.50  
garniert mit Gemüsebouquet

## FLEISCH – HAUPTGÄNGE

**Lammnierstück „Provençale“** 37.50  
feine Bratkartoffeln „Lyonnaise“ mit Zwiebeln  
Bohnenbündeli mit Speck

**Lammrückenfilet** an duftendem Kräuterjus, 37.50  
3 verschiedene Gemüse  
feiner Kartoffelgratin

<b>Braunes Mousse au chocolat</b>	10.50
<b>Braunes und weisses Mousse au chocolat</b>	11.50
<b>Hausgemachtes Dattelmousse</b> mit frischem Kiwi garniert	10.—
<b>Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm</b>	12.50
<b>Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce</b>	10.50
<b>Dessert-Trio</b> , luftige Mousse, Muffins und Fruchtsalat	12.50
<b>Hausgemachtes Tiramì Su</b>	10.50
<b>Gebrannte Crème „Grossmutter Art“</b>	8.50
<b>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</b>	8.50
<b>Dessertteller „Carina“</b> Eine Auswahl köstlicher Süssigkeiten. Lassen Sie sich überraschen!	18.50

**WARME DESSERT'S**

<b>Frischer hausgemachter Apfelstrudel</b> wahlweise mit Vanilleglacé oder Vanillesauce	11.50
<b>Crêpes Suzettes</b> Hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenlikör in der Küche flambiert dazu Vanilleglacé	16.50
<b>Lauwarme Fellenberger Zwetschgen mit Zimtglacé</b> (winterlich)	9.50
<b>Gemischte Waldbeeren Beeren</b> mit Vanilleglacé	9.50
<b>Gratinierte Himbeeren</b> mit Vanilleglacé	10.50
<b>Lauwarme Brownies mit Vanilleglacé garniert</b> und Schlagrahm	10.50
<b>Gemischter Käseteller mit Birnenbrot</b>	17.50

<b>Caramelisiertes Baumnuss-Halbgefrorenes</b> mit Orangensalat verfeinert mit gehackten Pistazien	11.50
<b>Hausgemachtes Soufflé glacé Grand Marnier</b>	11.--
<b>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b>	11.--
<b>Apfelsorbet mit Calvados</b>	11.--
<b>Blutorangensorbet mit Campari</b>	11.--
<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>	11.--
<b>Mangosorbet mit Prosecco</b>	11.--
<b>Erfrischender Sorbetteller mit Früchten garniert</b> drei verschiedene Sorbet	11.50
<b><u>Dessertbuffet (à discrétion)</u></b>	
frischer Fruchtsalat, Caramelköppli, Tiramisu, gebrannte Crème, gefüllte Profiteroles, Schwarzwälderschnitten, Meringues mit Rahm, Glacéauswahl, Öpfelchüechli im Zimtzucker, Aargauer Rüeblitorte (mind. 20 Personen)	24.50
<b>mit Käseplatte ergänzt plus</b>	8.50
<b><u>KUCHEN UND TORTEN (10 er Schnitt)</u></b>	
<b>Früchtequarktorte</b>	65.--
<b>Schwarzwäldertorte</b>	65.--
<b>Aargauer Rüeblitorte</b>	55.--
<b>Linzertorte</b>	55.--
<b>Himbeertorte</b>	65.--
<b>Williamstorte</b>	75.--
<b>Zuger Kirschtorte</b>	75.--
<b>Gefüllte Marrontorte</b>	65.--
<b>Vacherin Glacé / Hochzeitstorte</b>	Preis nach Aufwand



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## Sitzungen / Veranstaltungen:

Wir bieten Ihnen auf Wunsch unsere Infrastruktur für jegliche Sitzungen, Versammlungen zur Verfügung. Für den exklusiv reservierten Raum, wird folgende Konsumationsmiete verrechnet:

### Das Limmatstübli, 25 m2,

pro ½ Tag Mittwoch, 350.— , pro ½ Tag Freitag bis Sonntag, 450.—

**Die Lägerestube ist rollstuhlgängig, 40 m2**, pro ½ Tag Mittwoch und Donnerstag, 750.—

pro ½ Tag Freitag bis Sonntag, 1'000.—

## Vergünstigungen der Raummiete

Jeglicher Konsumation-Betrag wird von der Raummiete abgezogen. Bei Buchungen von einem ganzen Tag, wird 10 % auf den doppelten Halbtage gewährt.

## Konditionen / Raummiete:

Tag, 9:00 Uhr bis 17:00 Uhr, Halbtage, 9:00 bis 14:00 Uhr oder 17:00 bis 23:00 Uhr

## Zapfengeld / Gedeckgeld

Für mitgebrachte Weine oder allfällige Speisen (zum Beispiel Hochzeitstorten) verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.— pro 70/ 7,5 dl. Flasche respektive Gedeck Dessert für z.B. mitgebrachte Torten / Kuchen Fr. 4.50 pro Person.“

## Jahrgänge:

Je nach Verfügbarkeit können bei Weinen Jahrgangwechsel möglich sein. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

## Preise:

Die Gerichte in unseren Vorschlägen richten sich für Gesellschaften, **ab 10 Personen** für die Sie ein einheitliches Menü wählen. Ausnahme bilden Vegetarier, Kinder sowie Diabetiker. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Gästemindestanzahl wird immer verrechnet.

## Kinder:

Bitte geben Sie uns rechtzeitig bekannt, falls Kindermenü's gewünscht werden. Sie können jedoch auch kleinere Portionen wünschen.

## Vegetarier:

Denken Sie bitte an Vegetarier und teilen Sie es uns bitte mit.

## Versicherung:

Das Restaurant Freihof lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Ebenso lehnt das Restaurant die Haftung für Personenschäden ab.

## Raumnutzung:

Die Nutzung hat unter Einhaltung der Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für Schäden aller Art haftet der Benutzer. Alle Räume sind rauchfrei.

**8.1 % Mehrwertsteuer, Service, Taxen:** Ist bei allen Preisen inbegriffen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben.

## A-Konto-Zahlung

Bei grossen oder kostenintensiven Banketten kann eine A-Kontozahlung von der Geschäftsleitung verlangt werden. Wettingen, Oktober 24 /LH

<b>ANLASSDATUM:</b>
<b>ADRESSE</b>
<b>Name:</b> <b>Vorname:</b> <b>Strasse:</b> <b>PLZ / Ort:</b> <b>MAIL:</b>
<b>Telefonnummer:</b>
<b>APÉROANGEBOT:</b>
<b>GEWÜNSCHTES MENÜ:</b>
<b>GEWÜNSCHTER WEIN:</b>
<input type="checkbox"/> 75 cl. Quellwasser mit Co2 <input type="checkbox"/> 75 cl., Quellwasser ohne Kohlensäure
<input type="checkbox"/> <b>KAFFEE:</b> <input type="checkbox"/> <b>SPIRITUOSEN /DIGESTIV:</b>

<input type="checkbox"/> <b>Restaurant</b> <input type="checkbox"/> <b>Lägerestube</b> <input type="checkbox"/> <b>Limmatstübli</b> <input type="checkbox"/> <b>Garten</b> <input type="checkbox"/> <b>Catering</b>
<b>ANZAHL PERSONEN:</b>
<b>ANZAHL KINDER:</b> <i>Die uns 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Anzahl ist verbindlich</i>
<b>ZEIT: APÉRO:</b>
<b>ZEIT: ESSEN:</b>
<b>VERLÄNGERUNG:</b> <input type="checkbox"/> <i>bis 01:00 Uhr</i>
<b>TISCHORDNUNG:</b>
<b>BLUMEN:</b>
<b>MENÜKÄRTCHEN:</b> <b>Text:</b>
<b>BEZAHLUNGSART:</b> <i>Wir sind mit den allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.</i> <b>UNTERSCHRIFT AUFTRAGEBER:</b>
