

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 und das seit über 25 Jahre. 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.



Restaurant Freihof-Hürlimann

Familie Carina & Lukas Hürlimann-Suter
Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen - Dorf

info@freihof-wettingen.ch, 056 426 75 57

Je nach Nachfrage erlauben wir unser Restaurant nach dem Speiseservice früher zu schliessen.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

MI: 08:30 – 14:00 17:00 – 23:30
FR - SA: 11:00 – 14:00 17:00 – 23:30
SO: 11:00 – 21:00

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE:

11:30-13:30 17:30-21:30
11:30-13:30 17:30-21:30
11:30-14:00 17:30-20:00

Für eine bessere Planbarkeit für Einkauf, Produktion und Einsatzplanung sind wir über eine vorzeitige Reservation dankbar.

MO, DI und DO geschlossen

Wir wünschen Ihnen einen erfreulichen, gemütlichen und genussvollen Aufenthalt. Herzlichen Dank, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Ihre Gastgeber

Familie Lukas & Carina Hürlimann-Suter

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

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 **glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen, Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse Cashewkerne Pecannüsse, Pistazien, Queensland Nüsse, **Lupinen**, eine Pflanzengattung gehört zu dem Hülsenfrüchtler

Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse, **Senf** und daraus gewonnen Erzeugnisse

Sesam und daraus gewonnen Erzeugnisse, **Krebstiere** und daraus gewonnen Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnen Erzeugnisse, **Weichtiere** und daraus gewonnen Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse, **Milch, Rahm, Butter** und daraus gewonnen Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentration von mehr als 10 mg / kg.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.

Wir werden bestrebt sein, Ihnen mit genaueren Infos behilflich zu sein.

BETRIEBSFERIEN:

Wir und unsere Mitarbeiterinnen brauchen und geniessen auch diese Zeit
Folgende Daten sind im Freihof Betriebsferien:

Sommer: 19.07.26- 11.08.26



Weihnachten: 21.12.26 – 25.12.26

SORGT FÜR IHRE FERIENSTIMMUNG

ALKOHOLFREIE DRINKS

Sweet Love

Himbeer, Zitrusfrüchte, Hagenbutten und Pfefferminze, 20 cl, 8.50

Orange Power

Orange, Citro, eisgekühlt serviert, 20 cl., 8.50

Apple Dream

Apfel, Holunder, Citro, Pfefferminze, 20 cl., 8.50

Martini, Vibrante

Der alkoholfreie Apéro aus Italien, 20 cl., 10.50

San Bitter Orange / Soda

San Pellegrino Bitter (ähnlich Campari)
Mit Orangensaft oder Sodawasser aufgefüllt, 20 cl., 8.--



ALKOHOLHALTIGE APÉROS

Hausapéro

weisser Portwein mit Schweppes Tonic, 20 cl. 10.50

Rosé Ramazotti

mit Schweppes Tonic aufgefüllt, 20 cl. 10.50

Quitten – Prosecco

Hausgemachter Quittensirup
mit Prosecco aufgefüllt 10 cl. 10.50

Bloody Mary

weisser Vodka mit Tomatensaft,
rassig gewürzt, 20 cl. 11.50

Limoncello Drink

Zitronenlikör, Prosecco, Mineral, 10 cl., 10.50

alle Preise in SFr., inkl. 8.1 % MwSt.

VITAMINREICHER START – SALATE

Saftiger Melonen-Gurkensalat mit Freihof's Pfefferminze

schwarzen Oliven und Fetawürfeln VS 13.50

DER SOMMER KANN KOMMEN!

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, VS 10.50

LEICHT UND BEKÖMMLICH

Gemischter Salat

mit Blattsalaten ergänzt, VS 11.50

BUNTE AUSWAHL

HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN-AUSWAHL:

eine **crème** French Dressing ODER

würziger Italien Dressing mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln ODER

unser leichter Holunder-Apfelessig-Dressing

SALATSAUCEN AUCH FÜR ZU HAUSE (TAKE AWAY) ERHÄLTlich, 5 dl. 8.50

Ofenfrisches Knoblibrot, Portion 6.50

DAZU ZU SALATEN ODER VORWEG ZUM GENIESSEN

KLEINE SEELENWÄRMER -HAUSGEMACHTE SUPPEN

Kühle Melonensuppe

mit rassigen, karamellisierten Sonnenblumenkernen ergänzt, 10.50

SOMMERLICH-LEICHTER START

Hausgemachte Tomatensuppe

mit Kokosnussmilch verfeinert, 10.50

WUNDERSCHÖNE KOMBINATION

Hausgemachtes Tagessüpli

Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie unser Serviceteam, 9.—

TAGTÄGLICH FRISCH ZUBEREITET – «ES HET SOLANGS HET»

Liebe Gäste, für die Konsumation von nur einer Vorspeise (ohne Hauptgericht)

verrechnen wir einen Gedeck Zuschlag von 5 CHF., ausgenommen im Garten

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Girasole mit Artischocken

Dieses köstliche Gericht sind gefüllte spezielle Ravioli, ergänzt mit mediterranem Gemüsebeet an Tomatensugo, dazu geriebenem Hartkäse, HG, 28.50
FLEISCHLOS-ABER NICHT REIZLOS - WIRD AUCH SIE BEGEISTERN

Knusprige Blumenkohl-Wings im Pankomantel

mit hausgemachter Barbecuesauce, neuen Bratkartoffeln und kleine
Gemüse garnitur, HG 29.50
HAT SEINE FANGEMEINSCHAFT- IST ZÖLIAKIEFREI

**FRAGEN SIE ZUSÄTZLICH, NACH UNSEREM WÖCHENTLICH WECHSELNDEN
VEGETARISCHEN GERICHT**

PETRI HEIL

Gebratenes Steinbutt-Filet aus Zucht und gebratenem Black Tiger

In kaltgepresstem Olivenöl sautiert, mit gehackten Kräutern, getrockneten
Tomatenstreifen, dazu lauwarmes Orangen-Taboulé mit Gemüsewürfeli
und frischer Pfefferminze aus dem Freihof-Garten
HG 42.50, GL, 38.50, **LEICHT UND BEKÖMMLICH**

Beliebte Zanderknusperli im hausgemachten Bierteig

dazu Sauce Tartar, **WAHLWEISE** bunt gemischter Salat
oder feine Bratkartoffeln, Gemüse, 29.50
EINFACH ABER GUT

Bei allen Gerichten erhältlich zusätzliche Beilage Gemüse 8.50

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

FITNESSTELLER

Jeweils mit sommerlichen bunten Salatauswahl,
Blattsalat, hausgemachter Kräuterbutter,
dazu kleine Früchtegarnitur

Saftiges CH-Schweinssteak «Café de Paris», 33.50

Zarte CH-Kalbsschnitzel, 44.50

Saftige CH-Pouletsbrust 29.50

Feines Entrecôte, 42.50

gebratener Tagesfisch, Preis je nach Angebot

DAZU BEILAGESCHALE Pommes Frites, 8.50

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

FÜR FLEISCHLIEBERHABER / INNEN

Auf Vorbestellung: Hausgemachtes Beefsteak Tartar

Handgeschnitten, nach Ihren Wünschen gewürzt:
Mild, mittel, scharf, feurig, dazu kleines Salatbouquet
dazu servieren wir Ihnen Toast und «Butten», GL 34.50, HG 39.50
jede Portion wird frisch handgeschnitten, vermengt mit vielen Zutaten.



HAUSSPEZIALITÄT

WENN SICH ZWEI EINIG SIND
(ab 2 Personen erhältlich)

Entrecôte double

Auf der Silberplatte serviert **mit Nachservice**. Garstufe nach Wahl
gebratenes Entrecôte Mittelstück, tranchiert vor dem Gast.

Frische, bunte Gemüseauswahl, knusprige Pommes Frites,
dazu servieren wir Ihnen Kräuterhollandaise, pro Person HG 58.—

ca. 20 Min. Wartezeit, je nach Garstufe, die sich lohnen,

Garstufen

bleu
saignant
à point
bien cuit

blutig
halb roh
rosa
durch

rare
medim rare
medium
well done

FLEISCH – KLASSIKER

Zartes Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art»

an beliebter Champignonsrahmsauce
dazu knusprige Rösti, HG, 44.50, GL 40.50

KLASSIKER SEIT JAHREN

Zarte Pouletbrust «Blendet Whisky»

rassiger Scotch Whisky-Pfeffersauce
dazu hausgemachte Spätzli und kleine Gemüse garnitur, 33.50,

BELIEBT SEIT EH UND JE

Saftiges Schweins-Steak «Café de Paris» 34.50 oder

Entrecôte «Café de Paris» 42.50

mit jeweils knusprige Pommes Frites
garniert mit kleinem Gemüsebouquet,

ZART UND GUT

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

CORDON BLEU



Beliebtes Cordon Bleu „Classic“

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

DER KLASSIKER SEIT JAHREN – AUF WUNSCH ZÖLIAKIEFREI ERHÄLTICH

Cordon Bleu «Brie mit Wildpreiselbeeren»

gefüllt mit Brie, geräuchertem Kochschinken und wilden Preiselbeeren
dazu knusprige Pommes Frites, und bunte Gemüsegarnitur
aus Kalbfleisch 45.50, aus Schweinefleisch 36.50

**Beide CORDON BLEU
AUF WUNSCH ZÖLIAKIEFREI ERHÄLTICH**

Alle Angaben in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MwSt.

**Wir behalten uns vor, beim Bestellen oder Teilen von ausschliesslich Vorspeisen
(ohne Hauptgerichte) oder Dessert einen Unkostenbeitrag
von 2.50 pro Person zu verrechnen.**

HAUSGEMACHTE DESSERTS

**Erkundigen Sie sich nach
unserem Tagesdessert-Angebot
bei unserem Serviceteam**

CAFÉ O-LA-LA, DIE SPEZIELLE 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

Schümli Pflümli „Humbel“

Kaffee mit Pflümlifruktbrand und Rahmhaube, 8.50

Wiener Café

Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

Alle unsere Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt. inbegriffen

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION:

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
Crevetten 8/12	Vietnam, ASC, nachhaltig gezüchtet
Seezungen	Holland, Nordsee
Hecht	Binnengewässer
Thunfisch	Indischer Ozean
Steinbutt	Spanien, ASC
Lachs	Norwegen
Zander / Egli	Eastland
Rindsfilet:	Irland / Australien*
Entrecôte:	Australien*

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

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.