VON ANFANG AN EIN GUTES GEFÜHL

RESTAURANT FREIHOF WETTINGEN Hürlimann

GILDE Restaurants

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

IHR GENUSS IST UNSER ANSPRUCH

Hausgemacht und frisch wie gewünscht. Höchste Qualität und frischeste Frische sind unser Versprechen. Darum bereitet unser Küchenteam die meisten Gerichte individuell und grösstenteils mit Schweizer Produkten zu. Auch bei grösseren Banketten richten wir die Teller kurz vor dem Service frisch an. Sie ist die Basis für unsere Qualität und Frische auf höchstem Niveau

MIT LIEBE ZUBEREITET-
VON HERZEN EMPFOHLEN

Das AH UND OH DES APÉRO

Wie hätten Sie es gerne? Unsere Apéros präsentieren wir ganz nach Ihren Wünschen

Mit und ohne Alkohol

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

ALKOHOLFREIE APÉROTIPS FÜR PRICKELNDE MOMENTE

Sweet Love
Himbeer, Zitrusfrüchte, Hagenbutten und Pfefferminz, 2 dl. 7.50

Orange Power
Orange 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 Zitrunsfrüchten. 2 dl. 9.--

ALKOHOLHALTIGE APÉROS

Hausapéro
weisser Portwein mit Schweppes Tonic, 2 dl. 9.50

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

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

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

WAS BIETEN WIR? FRISCHE KULINARIK

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen saisongerechte und hausgemache Apéros und Menüs mit viel Liebe zubereitet. Für kleinere Gruppen bis 10 Personen stellen wir gerne gemeinsam eine reduzierte À-la carte-Auswahl zusammen, damit Ihre Gäste vor Ort auswählen können.

Ab 10 Personen wird grundsätzlich, ein einheitliches Menü ausgewählt.
Für Kinder, Vegetarier und Allergiker bieten wir selbstverständlich jeweils Alternativen an.

KLASSISCHE APÉROBEGLEITER einzeln wählbar

Erdnüssli und Zweifel Pommes Chips	Port.	2.50
Blätterteiggebäck, ungefüllt	3 Stk. pro Person	3.50
Blätterteiggebäck, ungefüllt	5 Stk. pro Person	5.80
Canapé mit Schinken, Salami, Thon, Fleischkäse	Stk.	5.—
Canapé mit Ei, Käse, Avocado,	Stk.	4.80
Ofenfrisches Schinkengipfeli, klein	Stk.	3.20
Ofenfrisches Schinkengipfeli, gross	Stk.	4.90

FLEISCH-PLÄTTLI (ab 4 Personen)

Brunch-Plättli
Aufschnitt, Salami, Speck, Hinterschinken — 4 Pers. 600 g — 28.50

Trockenfleisch-Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Landrauchschinken, Salami, Speck — 4 Pers. 520 g — 89.50

Gemischtes Fleischplättli
Aufschnitt, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck, 4 Pers. 600 g — 60.—

Fleisch und Käseplättli
Aufschnitt, Hinterschinken, Landrauchschinken, Speck, Käse, 4 Pers. 600 g — 42.—

Ofenfrische Quiche lorraine (wird in 8 Stücke portioniert) 8 Pers. — 24.—

Käseplatte gemischt — 12 Pers. 1 kg — 95.—

VEGETARISCHE-PLÄTTLI

Gemüse-Dip-Plättli
Verschiedene Saucen — 20 Pers. — 38.—

Antipasti-Plättli
Raffiniert- abgeschmecktes Grillgemüse — 15 Pers. 1 kg — 42.—

Früchtespiessli — 12 Pers. 950 g — 32.—

Ofenfrischer Blattspinatkuchen (wird in 8 Stk. port.) — 8 Pers. — 24.--

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

Apérovarianten

Apéro Classic ab 30 Personen

Chips und gemischte salzige Nüsse
Marinierte Oliven
Frisches Gemüse crudité mit Dip Saucen
Verschiedene Parisette, Fleisch - und vegetarische Füllung
Saisonale Früchtespiesse
Tomaten-Mozzarellaspiesse
Ofenfrische Schinkengipfeli
warme Chäs Greyerzerchüechli
Bündner Rohschinken Grissini
pro Person 19.90

Apéro Deluxe ab 30 Personen

Zweifel Chips und salzige Nüsse
Marinierte Oliven mit Sticks
Knackige Gemüsecrudité mit Dip Saucen
Verschiedene Parisette, mit Fleisch und vegetarische Füllung, geschnitten
Saisonale Früchtespiesse
Tomaten-Mozzarellaspiesse
Ofenfrische Schinkengipfeli
Warme Greyerzerchüechli
Crevettencocktail auf knackigem Eisbergsalat
Rauchlachs-Canapée
Méditerraner Taboulésalat
Aargauer Rüeblimousse
Kleines Vitello tonnato
Kleines „Schlürfsüppchen“ heiss oder kalt
Hausgemachte Meat Balls mit rassiger Sauce
pro Person: 29.90

Die Mengen sind jeweils für eine Dauer von zwei Stunden berechnet.

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

GARTEN - INNENHOF

Für ca. 50 Gäste

WEINKELLER FÜR APÉRO

10 bis 20 Personen

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

APÉRO – KOMBINATIONEN

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

Platte Classic
Chips, Nüssli, Blätterteiggebäck ungefüllt, Meter Sandwich mit Fleisch Standart,
1 kg Dip Gemüse inklusive 3 Dipsaucen, 250 g Parmesanmöckli,
1 kg Früchteplatte, dazu 20 kleine Sandwiches mit verschiedenen Füllungen,
Preis pro Person, 19.50

Platte Deluxe
40 Stk. Fingerfood gemischt (Toastbrot und Pumpernickel) mit Standart und Deluxe,
1kg frisches, knackiges Dipgemüse, 1 kg gemischte Käse und Früchteplatte,
1 Rusticobaquette, 20 Stk. ofenfrische Schinkengipfeli und
20 Stk. Vegi-Pizzachüechli, Preis pro Person, 24.50

Platte Premium
400 g Luftgetrocknetes Bündnerfleisch und 400 g Bündner Rohschinken,
800 g Käseplatte gemischt mit saisonalen Früchten ausgarniert,
ofenfrisches Rusticobaquettes und Naturebaquettes, 800 g Partypastete,
800 g Räucherlachs garniert mit Meerettichschaum Preis pro Person, 29.50

Für unter 20 Personen erhältlich: (bitte mind. 1 Woche vorausbestellen)
Warmes ofenfrisches Apérokonfekt gefüllt
Wurstweggli, Spinatkräpfli
Schinkengipfeli, Chäschüechli, Pizzachüechli
Preis pro Stück, je Fr. 3.20 **(ab 10 Stück pro Sorte erhältlich):**
Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 4 Stück,

Halbmeter Parisette (Rustico oder heller Brotteig)
wahlweise 5 cm oder 10 cm geschnitten Standartfüllung
Preis pro Stück: Fr. 35.—
Parisette Deluxe, Preis pro Stück: Fr. 45.—

Menge Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 4-5 Personen
bitte jeweils 1 Woche vorausbestellen

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

APÉRO VARIATIONEN INDIVIDUELL ZUSAMMENGESETZT

ab 10 Personen mindestens 10 Stk. pro Sorte bestellen, 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 Toastbrotscheibe mit Rindstartar pikant	pro Stk. 5.50
Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce	pro Stk. 2.50
Pumpernikel 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 7.50
Marinierte Oliven	pro Person 3.50
Mini Vegi Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce	pro Stück 2.50

Unsere Canapé, ganz, Standartangebot

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

Canapé Ganz, Deluxe

Rauchlachs, Trockenfleisch, Crevetten, Roastbeef, Braten Menge Empfehlung vor Hauptmahlzeit: 2 Stk. pro Person Menge Empfehlung als Hauptmahlzeit: 4 Stk. pro Person	pro Stück, 7.—

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

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, Cruditées 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, 80.—
gefüllt Deluxe, pro Brot, 90.—
(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.

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

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, 16.50
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 Rauchlachsröllchen mit Schwarzwurzeln-Ragoût
abgeschmeckt mit Meerettichschaum
garniert mit Blattsalat 22.50
So schön, kann Essen sein.

Rendez-Vous von Rauchfischen norwegischer Rauchlachs,
geräuchtes Forellenfilet und würziger Pfeffermakrelle,
dazu luftiger Meerrettichschaum
und mit kleinem Salatbouquet, 24.50
Wer sich nicht entscheiden kann

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

Dreierlei Melonen mit luftgetrocknetem Bündner Rohschinken, 17.50

Bunter, gartenfrischer Blattsalat mit gebackenen Champignons im Teig, 12.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

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 Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan,
mit feinem Balsamico
und kaltgepresstem Olivenöl, 12.50

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, 17.50

Kleines Vitello tonnato
dünn geschnittenes CH-Kalbfleisch an feiner Thunfischsauce
mit kleinem Blattsalatbouquet garniert, 24.50

Hausgemachtes Filet-Beefsteak Tartar
von Hand geschnitten mit diversen Garnituren,
dazu warmer Buttertoast und Butter, 30.50

Gemüsetartar mit feingeschnittenem Gemüsewürfelchen,
Kräutern und Mascarpone vermengt, wahlweise mild, medium oder
feurig mit Toast, 22.50 **Vegialternative zum Fleischklassiker**

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

FRÜHLING Vorschläge -April bis Juni

VORSPEISE:

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

Hausgemachtes Kresseschaumsüppli 9.50

Hausgemachtes Bärlauchsüppli
mit knusprigen Brotcroûtons, 9.50

Hausgemachtes Spargelcrèmesüppli, mit feinen Spargelstückli verfeinert, 10.50

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

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

HAUPTGANG:

Gebratenes Saiblingfilet 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

Crèmiges Panna Cotta
auf zweierlei Früchtecoulis und Rahm, 12.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

SOMMER Vorschläge - Juli bis September

VORSPEISE:

Kalte rassige Gazpacho mit Brotcroûtons verfeinert 9.50

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

Sommerlicher Melonen-Gurkencocktail mit würzigen Feta Würfeln, schwarzen Oliven, Pfefferminze, Olivenöl und Balsamico, 15.50

HAUPTGÄNGE:

Fitnessteller 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 Gemüsebouquett 37.50

DESSERT:

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Vanilleeis, 12.50

Hausgemachtes Tirami Su, mit Erdbeeren serviert. 11.50

Pochierter Pfirsichkompott Pêche Melba“
mit Vanilleglacé + Zitronenmelisse, 11.—

Coupe Romanoff, marinierte CH-Erdbeeren
mit Vanilleglacé und Schlagrahm, 13.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

HERBST Bankettvorschläge - Oktober-Dezember:

VORSPEISE

Beliebter Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen und Brotcroûtons
an delikater Kürbisöl-Sherryessig Dressing, 15.50

Delikat geräuchter 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, 13.50

Hausgemachtes Marroni-Apfelsüppli
mit knusprigen Sesam-Stengeli, 9.50

Hausgemachte Rüebli-Ingwersüppli, 9.50

Feines hausgemachtes Chäscrèmesüppli
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 Gemüsegarnitur, 37.50

DESSERT:

Lauwarmer Zwetschgenkompott
mit Zimtglacé, 9.50

Kleiner Coupe Nesselrode mit Vanilleglacé
mit Schlagrahm,9.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

WINTER Bankettvorschläge Januar bis März:

VORSPEISE:

Winterlicher Blattsalat mit Siedfleisch-Carpaccio
an feiner Kräutervinaigrette, 17.50

Blattsalat mit gebackenen Egliknusperli im Teig,
Trockenreis, Tartarsauce 19.50

Rassiges Bananen-Currysüppli mit gerösteten Mandeln, 9.50

Hausgemachtes Kürbiscrèmesüppli mit gerösteten Kernen, 8.50

HAUPTGÄNG:

Zartes Schweinsfilet im Teig gefüllt mit delikater Fleischfarce
mit duftendem Rosmarinjus reichhaltige Gemüsegarnitur, 37.50

Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganov»
an rassiger 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

Luftig geschlagenes, warmes Orangen-Zabayone
mit Kugel Vanilleglacé garniert, 11.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

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, 43.50

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,
Gemüsegarnitur, 44.50

Erfrischendes Mangosorbet
mit "Vodka", 11.50

FESTMENÜ 3:

Rindsbouillon mit Sherry
knusprigem Sesam Blätterteigstengeli
9.50

Saftiges Kalbscarrée
am Stück gebraten, tranchiert
auf Pilzsauce, feine Butternudeln
kleine Gemüsegarnitur, 46.50

Geeiste Nougattorte
mit Früchten garniert, 8.50

FESTMENÜ 4:

Bunter Blattsalat „Mimosa" mit
gehacktem Ei und Croûtons, 9.50

Schweinssteak „Pommery"
auf würziger Pommerysenfsauce
hausgemachte Spätzli und Broccoli
32.50

Schwarzwälder-Schnitte
mit Schlagrahm, 8.50

FESTMENÜ 5:

Hausgemachtes Hummercrèmesüppli
mit reifen Tomatenwürfeln und Cognac verfeinert,
11.50

Limmat-Welsfilet in der frischgeraffelten Kartoffelkruste knusprig gebraten
dazu leichter Kräuter Crème fraiche,
garniert mit bunter Gemüsegarnitur, 34.50

Bunter Sorbetteller
3erlei Sorbet mit Früchten garniert, 11.50

FESTMENU 6:

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

Feine Buchweizen-Tartelette
an würziger Pommerysenfsauce
garniert mit Gemüsebouquet, 26.50

Kleiner Coupe Romanoff
serviert mit Vanilleglacé, 11.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

Zusammengestellte Menü's

FESTMENU 7:

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen an Hausdressing, 9.50

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

Gemüse-Piccata im Eimantel
goldgelb gebraten,
auf Tomatensauce
dazu Spaghetti. 26.50

Hausgemachte Crêpes Suzettes
mit Orangenlikör in der Küche flambiert
und Vanilleglacé garniert, 16.50

FESTMENÜ 9:

Gebratenes Seeteutel-Médaillon
an sämiger Safranblütensauce, gemischter Wildreis
garniert mit jungem Blattspinat, 29.50

Rosa gebratenes Hirschentrecôte tranchiert
an Wildrahmsauce, dazu hausgemachte
Spätzli, Rosenkohl garniert Rotkraut und
Preiselbeer Apfel, 37.50

Luftiges, hausgemachtes Marronimousse
mit Trauben garniert, 10.50

FESTMENU 8:

Dreierlei Melonen mit
luftgetrocknetem Rohschinken,17.50

Zarte Rindsfiletwürfel an würziger
Woronov – Rotweinsauce
dazu hausgemachte Spätzli
kleine Gemüsegarnitur, 46.50

Hausgemachte Quarktorte
mit Früchten garniert 8.50

SPAGHETTATA-MENÜ 10

Gemischter Salat
Sauce nach Wahl, 10.50

Spaghettata
Wählen Sie 3 verschiedene Saucen:
Bolognese
Natürlich hausgemacht mit gehacktem CH-Rindfleisch

Carbonara
Würzige Rahmsauce mit Speckstreifen
Schweizer Art

Sugo Pomodore
Diese Sauce wird sehr lang gekocht
Und schmeckt wie bei der Nonno

All'Arrabbiata
Herrlich scharf und ausgewogen, soicher nicht für
diejenige, die pikant nicht mögen

Pesto
Aus feinstem Basilium, gerösteten Cashewkernen
Parmesan und feinstes kaltgepresstem Olivenöl

Spaghetta inkl. 3 Sauce nach Wahl, 28.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

Fondue Chinoise

Gemischter Salat
Sauce nach Wahl

Fondue Chinoise
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.—

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

VORSPEISEN RAUCHFISCHE UND ME(H)ER

Avocadoscocktail mit Orangenwürfeli, geräuchtem Lachs
Cocktailcrevetten an Calypsosauce auf knackigem Blattsalat, 23.50
Festlich und nicht alltäglich

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 Tannenspännen und Kräutern**

UNSERE HAUSGEMACHTE SUPPEN – WEIT HERUM BEKANNT

Spanische Gazpacho (Sommer)
Kalte Gurkentomatensuppe mit Peperoni und Knoblicroûtons, 9.50
Leicht und bekömmlich

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

Klare Consommé mit Kräuterflädli, 10.50
Beliebt bei Jung und Junggebliebenen

Klare Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen 10.50
Leicht und bekömmlich

Tessiner Minestrone „Luigi“, 10.50
Wie aus dem Grotto

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

HEISSE CRÈMESÜPPCHEN (hausgemacht)

Lauchcrèmesuppe leicht und bekömmlich, 9.50

Bärlauchsuppe mit Knoblicroûtons 9.50
Der Frühling lässt grüssen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
aus sonnengereiften Tomaten, 10.50

Sämiges Pilzcrèmesuppe , 10.50
Herbstliche Stimmung kommt auf,
ideal vor Wildgerichten

Geflügelcrèmesuppe mit Curry, 10.50
Delikat und sämig

Bündner Gerstensuppe, 10.50
Reichhaltige, nahrungsreiche Vorspeise

Spargelcrèmesuppe (März/ Mai)
Ein Dauerbrenner, 10.50

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

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

Tom Kha Gai
Geflügelsuppe mit Zitronengras, Limonenblätter und Koriander, 10.50
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-Senfdillsauce
unter Blattsalat, Brötli und Butter
Delikate Kombination

Hausgemachtes Rauchlachs-Mousse, mit Blattsalatsträusschen, Toast und Butter, 24.50
Festlicher Einstieg repräsentative Vorspeise

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

WARME VORSPEISEN inkl. VEGETARISCHE

Ofenfrisches Blätterteigkissen mit Kalbsbrätchüegeli
und frischen Pilzen an crèmiger Rahmsauce, 14.50

Hausgemachter Quiche Lorraine
ofenfrischer Kuchen mit Speck + Zwiebeln,
kleines Blattsalatbouquet, 17.50

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

Spargel-Duo mit grünen und weissen Spargeln
mit hausgemachter Sauce Hollandaise 23.50
(saisonal / April / Mai)

FANGFRISCHE FISCHE AUS SEE UND MEER

Wolfsbarsch pochiert auf Kräuterweissweinsauce
Trockenreis, garniert mit Blattspinat und Strauchtomaten, 36.50

Gebratene Seezungenfiletstreifen, Scampi und Jakobsmuscheln
an leichter Pernodsauce im Kartoffelpüree-Ring serviert 46.50

Königscrevetten „Aioli“
Pikant gewürzte Königskrevetten
Knoblauch, frischen Kräutern und verfeinert mit Chili,
dazu Trockenreis 37.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

SCHWEINEFLEISCH –HAUPTGÄNGE

Saftiges Schweinscarré tranchiert
an delikater Morchelrahmsauce,
mit hausgemachten Spätzli
und reichhaltiger Gemüsegarnitur 36.50

Zartes Schweinsfilet im Blätterteig gefüllt mit delikater Fleischfarce
hausgemachte Sauce Hollandaise knusprige Kartoffelkroketten
bunte Gemüsegarnitur 37.50

Beliebtes Piccata „Milanese" vom Schweinsnierstück
im luftigem Eiparmesan-Mantel goldgelb gebraten auf
Tomatensauce dazu Spaghetti, geriebener Parmesan 28.50

Zartes Schweinsgeschnetzeltes «Calvados»
an Calvadosrahmsauce
caramelisierte Apfelschnitze,
Tagliatelle mit Butter, 29.50

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

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

Knusprige Spear-Rips mit rassiger Barbecue-Sauce
garniert mit knusprigen Pommes Frites, 29.--

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

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

LEICHT BEKÖMMLICHE FITNESSTELLER:

Fitnessteller mit Pouletbrüstchen, hausgemachter Kräuterbutter-Auswahl mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 29.50

Fitnessteller mit Rindsfilet-Mittelstück hausgemachter Kräuterbutter-Auswahl bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert, Brötli, 52.--

Fitnessteller mit Kalbsteak hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 47.--

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

Fitnessteller mit Entrecôte hausgemachter Kräuterbutter mit verschiedenen bunten gemischten Salaten und saftigem Fruchtschnitz garniert 42.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

POULET / GEFLÜGEL –HAUPTGÄNGE

Zartes Pouletgeschnetzeltes
an Calvadosrahmsauce
caramelisierte Apfelschnitze, Trockenreis 28.50

„Saltimbocca alla Romana“
mit frischem Salbei und Bündner Rohschinken gespickt
auf feinem Marsalajus dazu heissbegehrter Risotto, 27.50

Zartes Pouletgeschnetzeltes „Stroganov“
an Paprikasenfsauce mit Gurken, Champignons und
Peperonistreifen serviert mit hausgemachten Spätzli, 28.50

„Riz Casimir“
Pouletstreifen an rassiger Currysauce im Reisring serviert mit
Früchtespiess garniert 32.50

Pouletgeschnetzeltes „Sweet and Sour“ mit Früchten und
Peperonistreifen an süss-saurer Sauce,
Jasminreis, 28.50

Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an
Champignonsrahmsauce
goldgelbgebratene Rösti 28.50

Tranchierte Entenbrust zart rosa gebraten „Bigarade“
an Orangen Pfeffersauce
gemischter Reis 33.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

KALBFLEISCH – HAUPTGERICHTE

Geschnetzelte Kalbsleberli
mit frisch gehackten Kräutern, Zwiebeln und Butter
dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet 37.50

Zartes Kalbscarrée tranchiert an kräftiger Portweinsauce
dazu hausgemachte Nudeln
und bunte Gemüsegarnitur 46.50

Zartes Kalbssteak am Stück gebraten
an sämiger Morchel Sauce, feine hausgemachte Butternudeln,
bunte Gemüsegarnitur 47.50

Zartes Kalbgeschnetzeltes an Orangen-Pfeffersauce
hausgemachte Nudeln mit Butter,
Gemüsebouquet 43.50

Vitello Tonnato
Kalte, zarte Kalbfleischtranchen
mit leichter Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln,
Blattsalatbouquet, Brot und Butter 36.50

Bekömmliches Kalbsschnitzel „al limone“
an milder Zitronensauce mit Gemüsestreifen Trockenreis, Broccoli mit
Mandelsplittern 43.50

Crèmiges Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an sämiger
Champignonsrahmsauce goldgelb gebratene Rösti 43.50

Feiner Kalbsbraten an leichtem Rosmarin-Rotweinjus
dazu sämiger Risotto mit geriebenem Parmesan
kleine Gemüsegarnitur,37.50

Cordon Bleu “Diavolo” vom Kalbfleisch
gefüllt mit Chili, Weichkäse und Vorderschinken
Pommes Frites und reichhaltige Gemüsegarnitur 42.50

„Riz Casimir“
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an rassiger Currysauce
im Reisring serviert, mit Früchtespiess garniert 42.50

Geschmortes Kalbsvoressen „Thurgauer Art“
mit Apfelwürfeli an Rahmsauce
dazu Nudeln und kleiner Gemüsebouquet, 32.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

RINDFLEISCH – HAUPTGERICHTE

UNSERE EMPFEHLUNGEN:

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 zartem Kalbsfilet an Pilzsauce
mit Butternudeln und Gemüse, 69.--

Roastbeef „nach englischer Art", 42.50
hausgemachte Sauce Béarnaise knusprige Kartoffelgratin, bunte Gemüsegarnitur

Zarte Rindshuftstreifen 37.50
an Pilz-Rotweinsauce, Gemüsenudeln

Kalter Roastbeef-Teller, 34.50
mit Tartarsauce und knackigen Blattsalaten
und Melonenschnitz garniert

Zarte Rindhuftwürfel „Stroganov" 37.50
an Paprikasenfsauce mit Gurken, Champignons und Peperonistreifen
serviert mit hausgemachten Spätzli

Rindsschmorbraten an Burgundersauce, 33.50
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

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

Entrecôte double "Pommery" 42.50
tranchiert auf würziger Pommerysenfsauce
dazu feine Bratkartoffeln und bunte Gemüsegarnitur

Entrecôte „Beurre café de Paris" 42.50
mit hausgemachter Kräuterbutter knuspriger Kartoffelgratin
bunte Gemüsegarnitur

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

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 Pommerysenfsauce
reichhaltige Gemüsegarnitur

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

Gebratene Kartoffel-Dörrtomatenchüechli, 27.50
garniert mit Gemüsebouquet ,
dazu Kräuter Crème fraiche

LAMM –HAUPTGÄNGE

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

Lammrückenfilet an duftendem Kräuterjus, 37.50
3 verschiedene Gemüse feiner Kartoffelgratin

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

DESSERT-KLASSIKER

Braunes Mousse au chocolat 10.50

Braunes und weisses Mousse au chocolat 11.50

Caiprinha Mousse 10.50
mit Früchte und frischer Pfefferminze garniert

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm, 12.50

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce 10.50

Dessert-Trio, luftige Mousse, Muffins und Fruchtsalat 12.50

Hausgemachtes Tirami Su 10.50

Gebrannte Crème „Grossmutter Art“ 8.50

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm 9.—

Dessertteller „Carina“
Eine Auswahl köstlicher Süssigkeiten. Lassen Sie sich überraschen! 18.50

Dessertbuffet (à discrétion)
frischer Fruchtsalat, Caramelköpfli, Tirami Su, frischer Fruchtsalat, gefüllte Profiteroles, Schwarzwälderschnitten, Meringues mit Rahm, Glacéauswahl, Öpfelchüechli im Zimtzucker, Aargauer Rüeblitorte (mind. 20 Personen) pro Person 26.50
mit Käseplatte plus 8.50

WARME DESSERT'S

Frischer hausgemachter Apfelstrudel wahlweise mit Vanilleglacé oder Vanillesauce 11.50

Crèpes Suzettes
Hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenlikör in der Küche flambiert dazu Vanilleglacé 17.50

Lauwarme Fellenberger Zwetschgen mit einer Kugel Zimtglacé (winterlich) 9.50

Gemischte Waldbeeren Beeren mit Vanilleglacé 9.50

Lauwarme Brownies mit Vanilleglacé garniert und Schlagrahm 10.50

Gemischter Käseteller mit Birnenbrot 17.50

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

GEFRORENE DESSERT

Caramelisiertes Baumnuss-Halbgefrorenes
mit Orangensalat verfeinert mit gehackten Pistazien,
11.50

Hausgemachtes Soufflé glacé Grand Marnier, 11.--

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune, 11.50

Apfelsorbet mit Calvados, 11.50

Blutorangensorbet mit Campari , 11.50

Zitronensorbet mit Wodka, 11.50

Mangosorbet mit Prosecco, 11.50

Erfrischender Sorbetteller mit Früchten garniert
drei verschiedene Sorbet, 12.50

KUCHEN UND TORTEN (10 er Schnitt)

Früchtequarktorte , 65.—

Schwarzwäldertorte , 65.—

Aargauer Rüeblitorte, 55.—

Linzertorte, 55.—

Himbeertorte, 65.—

Williamstorte, 75.—

Zuger Kirschtorte, 75.—

Gefüllte Marronitorte , 65.—

Vacherin Glacé / Hochzeitstorte
Preis nach Aufwand

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

Oberstes Ziel
„Hausgemacht und frisch individuell zubereitet.

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

Unser Platzangebot:
Dorfrestaurant:
47 Gäste
Lägerestube
44 Gäste
Limmatstübli
24 Gäste
Garten: 50 Gäste

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

Aperitif:
Ein richtiger Aperitif ist immer ein guter Beginn

Gedeckgeld
mitgebrachte Dessert für z.B. mitgebrachte Torten / Kuchen wird 4.50 pro Person für Gedeck und Service verrechnet.

Kinder:
Für unsere kleine Gäste stehen ein attraktives Speiseangebot mit diversen Malutensilien zur Verfügung.

Menüwahl:
Die Vorschläge haben Gültigkeit ab 10 Pers.. Bitte beachten Sie, um die Qualität bestmöglich zu erreichen, dass ein einheitliches Menü ausgewählt wird. Ausnahme sind Kinder, Vegetarier oder besondere Diäten

Wein / Schaumwein:
Weine die mitgebracht werden wird 35.— Zapfengeld pro 70/75 cl., verrechnet.

Rauchen:
Unser gesamter Restaurationsbetrieb im Innenbereich ist Rauchfrei

Menükarten
Gerne drucken wir Ihr ganz persönliches Menükärtchen. Farbdruck, 2.50 / Stk.

Dekoration:
Gerne bestellen wir ein spezielles Blumenarrangement bei einem Floristen nach Wahl

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

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 45.—pro Mitarbeiter/ in.

Wein-Jahrgänge:
Je nach Verfügbarkeit können Jahrgangwechsel möglich sein. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Personenzahl:
Die Personenzahl welche uns 72 Std. vor dem Anlass gemeldet wird ist verbindlich und wird im Minimum in Rechnung gestellt. Bankette ohne genaue Personenzahl wird im Minimum die bestellte Mindestanzahl der Menüs verrechnet. Max. Anzahl plus 20 %

Veranstaltungen:
Wir bieten auf Wunsch unsere Infrastruktur für jegliche Sitzungen, Versammlungen zur Verfügung. Für den exklusiv reservierten Raum, wird folgender Mindestbetrag erwartet. Allfälliger Restbetrag wird als Raummiete 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 - Sonntag, 1'000.—

Konditionen / Raummiete:
½ Tag, 9:00 bis 14:00 Uhr
oder 17:00 bis 23:00 Uhr

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Annullationsgebühr:
bis 30 Tage kostenfrei,29-15 Tg=50%
14 – 8 Tg 75 % des in Aussicht gestellten Umsatzes. Ist keine Dienstleistung pro Person, bei Bankettgästen offeriert, werden 30.—pro Person verrechnet

Preise:
Unsere Preise verstehen Sie pro Stk, Einheit oder Person. Sie beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.
Preis – und Angebotsänderungen sind vorbehalten.
Zahlungsarten: Bar, Maestro oder auf Rechnung.

Die uns 72 Std. gemeldete Personenzahl ist verbindlich.

A-Konto-Zahlung
Bei Banketten kann eine A-Contozahlung von der Geschäftsleitung verlangt werden.

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.

Wettingen, März 2025 /LH

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch

ANLASSDATUM:	☐ **Restaurant** ☐ **Lägerestube** ☐ **Limmatstübli** ☐ **Weinkeller** ☐ **Garten** ☐ **Catering**	
ADRESSE		
Name: ***Vorname:*** ***Strasse:*** ***PLZ / Ort:*** ***MAIL:***	***ANZAHL PERSONEN:*** ***ANZAHL KINDER:*** ☐ ***Trip Trap*** ***Die uns 3 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Anzahl ist verbindlich***	
	ZEIT: APÉRO:	
Telefonnummer:	***ZEIT: ESSEN:***	
	VERLÄNGERUNG: ☐ ***bis 01:00 Uhr***	
APÉROANGEBOT:		
	TISCHORDNUNG:	
GEWÜNSCHTES MENÜ:	***BLUMEN:***	
	MENÜKÄRTCHEN: ***Text:***	
GEWÜNSCHTER WEIN:	***BEZAHLUNGSART:*** ***Wir sind mit den allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.*** ***UNTERSCHRIFT AUFTRAGEBER:***	
☐ **75 cl. Quellwasser mit Co2** ☐ **75 cl., Quellwasser ohne Kohlensäure**		
☐ ***KAFFEE:*** ☐ ***SPIRITUOSEN /DIGESTIV:***	GILDE Restaurants	

info@freihof-wettingen.ch
Restaurant Freihof-Hürlimann, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen,
Tel. 056 / 426'75'57, info@freihof-wettingen.ch, www.freihof-wettingen.ch