

# SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND UND DAS SEIT MEHR ALS 23 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 – 20:00

### KÜCHE ÖFFNUNGSZEITEN:

MI, FR – SA: 11:30 – 13:30 // 17:30 – 21:30  
SO: 11:30 – 13:45 // 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: geschlossen, ausgenommen Bankette ab 20 Personen**

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.

**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 kommt aus der Schweiz.  
Rindsfilet (Irland\*\*kann Leistungsförderer beinhalten),  
Skrei=Nordostatlantik, Lamm=Neuseeland,

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Riesencrevetten beziehen wir aus Vietnam.  
Top Qualität und gutes Preisleistung-Verhältnis  
ist bei allen Lebensmitteln unser Anspruch

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

Schöne Adventszeit und genussvoller Aufenthalt  
und en Guete Appetit wünscht Euch



## Unser Serviceteam

Carina Hürlimann-Suter  
Gastgeberin / Inhaberin

Eliane, Lang  
Seit über 23 Jahre gehört Sie zu  
unserer langjährigen Mitarbeiterin

Sibylle, Hauenstein  
seit 2016 in unserem Team

Bettina Schmid  
Dank Aileen bei uns seit 2022

Sandra Flückiger  
Immer wieder bei uns, wenn nicht  
anzutreffen in Apulien an der Sonne



## Unser Küchenteam

Lukas Hürlimann  
Küchenchef / Inhaber

Ruth, Fourrier  
Meine gute Perle, seit 2001

Aileen Robmann,  
Bei uns in der Ausbildung jetzt unsere Köchin EFZ

Clorinda de Marco  
unser Joker in Küche und Service

Isbely, Araujo  
Immer wieder bei uns – Joker 2

## APÉROTIP FÜR PRICKELNDE MOMENTE



### **Apéroplättli**

getrocknetes Bündnerfleisch, Rohschinken, Vorderschinken Parmesanbröckli, marinierte Oliven, Salsiz, kleines Tellerli zum reinlangen für 2 Personen, 22.50

### **IDEALER APEROBEGLEITER**

### **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.—

### **Ramazotti Rosé «Fiori»**

mit Schweppes Tonic und getrockneten Blüten, 1 dl. 8.—

### **Quitten – Prosecco**

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

### **Bloody Mary**

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

## HEISSE SUPPEN FÜR KÜHLERE TAGE

### Hausgemachte Kürbissuppe aus dem Muscatkürbis

ergänzt mit Erdnuss-Crunch, 9.50

**DIE KLASSIKER-SUPPE IN DER WINTERZEIT**



### Hausgemachte Pastinaken-Apfelsuppe

Der Geschmack der Pastinake ist ähnlich dem der Rüebli + Sellerie. Leicht süßlich bis nussig, verbunden mit der Säure vom Apfel 10.50

**SAISONAL, GESUND UND BEKÖMMLICH**



### Hausgemachtes Tagessüpli

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

**«Es het solangs het»**

**TAGTÄGLICH FRISCH ZUBEREITET**



## GENUSSVOLLER START

### Hausgemachtes Beefsteak Tartar

Handgeschnitten, nach Ihren Wünschen gewürzt:

Mild, mittel, scharf, feurig, dazu kleines Salatbouquet

dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter, GL 34.50, HG 39.50

(ca. 15 Minuten Wartezeit- jede Portion wird frisch handgeschnitten.

**FÜR DEN FLEISCHLIEBHABER**



# VITAMINREICHER START – SALATE

**Beliebter Nüsslisalat „Mimosa“**  
mit gehacktem Ei und Brotwürfeli, VS 14.50  
**WINTERSALAT MIT GROSSER FAN-GEMEINSCHAFT.**

**Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Mandarinli, VS 12.50**  
an Pommery-Honigsensauce  
**VITAMINREICH UND GESUND**



**Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, 9.50**  
**KNACKIG UND FRISCH**



**Gemischter Salat, 10.50**  
mit Blattsalaten garniert  
**BUNTE AUSWAHL**



**Reife Avocado-Viertel gefüllt mit Thunfisch-Mousse**  
garniert mit kleinem Blattsalatbouquet, 16.50  
**DAS FEST KANN BEGINNEN**



## **HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN-AUSWAHL:**

eine cremige French Dressing ODER würzige Italien Dressing mit viel gehackten Kräutern und Zwiebeln oder unser feiner Pommery-Honigsenf-Dressing

**Ofenfrisches Knoblibrot**, als Beilage für Salate oder zum vorweg Geniessen, 6.50,  
**IDEALER BEGLEITER ZU SALATEN**

## VEGETARISCH

«Fleischlos – aber nicht reizlos»

**Erfrischende Zitronen-Rondelln «Toscana»**  
gefüllt mit Bio-Ricotta, verfeinert mit Zitronenschale, Saft, kaltgepresstem Olivenöl, dazu sautierte Zucchetti-, getrocknete Tomatenwürfel, geriebener Parmesan 27.50  
**DA FREUT MAN(N / FRAU) SICH**



**Feine Rösti «Walliser Art»**  
Knusprig gebraten mit Tomatenscheiben und würzigem Raclettekäse überbacken, dazu kleines Gemüsebouquet, 27.50  
**URCHIG, BESSER ALS IN DER SKIHÜTTE**

**ERKUNDIGEN Sie sich bei unserem Serviceteam nach unser vegetarischen Tagesangebot**

# HAUSSPEZIALITÄT

## RINDSFILET AUS IRLAND

DIE GRÜNE INSEL. DIE RINDER WACHSEN AUF DEN SAFTIGEN WIESEN  
AUF. DIESE 100% GRASFÜTTERUNG TRÄGT ZU EINEM  
UNVERGLEICHLICHEN AROMA BEI!

### Châteaubriand

(ab 2 Personen erhältlich)

Auf der Silberplatte serviert, mit Nachservice.

Am Stück gebratenes Rindsfilet-Mittelstück, tranchiert vor dem Gast.  
bunte Gemüseauswahl, knusprige Pommes Frites  
dazu servieren wir Ihnen Kräuterhollandaise,  
pro Person, HG 69.—

**WENN SICH ZWEI EINIG SIND**

### Rosa gebratenes Rindsfilet-Médailleon «Porto»

ergänzt mit kräftiger Rotweinsauce

dazu hausgemachtes Gratin und reichhaltiges Gemüsebouquet, 54.—

**SAFTIG ZART gepaart mit RÖSTAROMEN**

### Zart rosa gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganov»

an rassischer Paprika-Rotweinsauce mit Gurken- und Peperonistreifen,  
dazu Champignons, garniert mit Nudeln, HG 52.50, GL 48.50

**KLASSIKER – RASSIG ABGESCHMECKT**

## BEKÖMMLICHE FISCHGERICHTE

### Beliebte Zanderknusperli im hausgemachten Bierteig

dazu Sauce Tartar,

feine Bratkartoffeln, Gemüse, 29.50

**EINFACH ABER GUT**

### Skrei-Winterkabeljau «Royal»

mit Pommerykruste überbacken

auf Wirzrahmgemüse,

dazu gemischter Venerereis, HG 37.50, GL 33.50

**TOLLE GESCHMACK-KOMBINATION**

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

**Falls gewünscht, bei allen Gerichten  
anstatt Sättigungsbeilage nur Gemüse plus 7.50**

**HG=Hauptgangportion, GL=Gluschtportion,**

# KLASSIKER

## Zartes CH-Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art»

an feiner Champignons-Rahmsauce  
dazu knusprige Rösti, kleine Gemüse garnitur  
HG, 43.50, GL, 39.50

**BELIEBTE KOMBINATION**

## Saftiges CH-Schweinskotelette

mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes Frites und kleines Gemüsebouquet, 33.50

**FÜR FLEISCHLIEBHABER /IN**

## Zart rosa gebratene Lammhuff, tranchiert

auf leichter Kräuter-Rotweinsauce  
dazu Kartoffelgratin und  
reichhaltige Gemüse garnitur, 37.50



# CORDON BLEU

## Beliebtes CH-Cordon Bleu „CLASSIC“,

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

**DER KLASSIKER SEIT JAHREN**

## Beliebtes Cordon Bleu «ALBA»

mit feinem Trüffel, Weichkäse, Schinken gefüllt  
dazu knusprige Pommes Frites, bunte Gemüse garnitur  
**aus Kalbfleisch 45.50, aus Schweinefleisch, 36.50**

DAS SPEZIELLE CORDON BLEU

**AUF WUNSCH beide Cordon bleu ZÖLIAKIEFREI ERHÄLTlich**



**ALLEM KANN ICH WIDERSTEHEN,  
NUR DER VERSUCHUNG NICHT.**

Oscar Wilde

**HG=Hauptgangportion, GL=Gluschtportion,**

# DESSERTS

Ich habe heute herausgefunden, warum ich Süßes esse,  
wenn ich gestresst bin.  
Das englische Wort „stressed“  
heißt rückwärts geschrieben „Desserts“

## CAFÉ O-LA-LA, DIE SPEZIELLE CAFÉKARTE

### Schümli Pflümli

Kaffee mit Pflümlifruktbrand und Rahmhaube, 8.50

### Wiener Café

Heisser Espresso mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

### 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

