RESTAURANT
OBSTGARTEN
FREIENBACH

EMPFEHLUNG DES CHEFS

NÜSSLISALAT

mit knusprigem Speck, Ei und Croutons

18

GESCHMORTES KALBSBÄGGLI

mit Wurzelgemüse und Trüffel-Kartoffelpüree

56

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Doppelrahm, Vanilleglace und frischen Waldbeeren

17

3-GANG-MENÜ

79

RESTAURANT
OBSTGARTEN
FREIENBACH

VORSPEISEN

BUNTER SAISONALER BLATTSALAT
wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Honig Dressing
14

THUNFISCH-TATAR
Avocado und Kräutersalat
24 / 36

SWISS WAGYU TATAR
sous-vide Eigelb und Brioche-Toast
27 / 39

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE
mit Feigenkompott und Brioche-Toastbrot
29

CREVETTENCOCKTAIL
mit Brioche Toastbrot

23

ESCARGOTS DU MONT D'OR
hausgemachte Kräuterbutter

19

RESTAURANT
OBSTGARTEN
FREIENBACH

SUPPEN

RINDSKRAFTBRÜHE

Portwein und Flädli

11

WEISWEINSCHAUM-SÜPPCHEN

gebratene Jakobsmuschel und Broccolino

22

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE TRÜFFEL RAVIOLI

an einer Riesling-Rahmsauce

23 / 42

HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA RAVIOLI

Beurre Noisette, Salbei und Knoblauch

21 / 35

RESTAURANT
OBSTGARTEN
FREIENBACH

FLEISCHGERICHTE

RINDSFILET & MORCHELN

an Morchel-Rahmsauce
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

64

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

54

RINDSFILET STROGANOFF

rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachten Quarkspätzli
und Stroganoff-Sauce

57

ZÜRI GESCHNETZELTES

mit knuspriger Rösti

54

FISCH SPEZIALITÄTEN

SEEZUNGE MEUNIÈRE WILDFANG

mit Kapern und Cherr tomaten
Blattspinat und Risotto

69

ZANDERFILET

auf Champagner-Sauerkraut
Salzkartoffeln und Selleriestroh

48

EGLI-KNUSPERLI ODER MEUNIÈRE

Tartarsauce dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

44

RESTAURANT
OBSTGARTEN
FREIENBACH

KLASSIKER

Ab 2 Personen · Unsere Klassiker bereiten wir frisch für Sie zu.
Bitte bestellen Sie diese Gerichte mindestens 1 Tag im Voraus.

CHATEAUBRIAND (Robespierre)
hausgemachter Béarnaise und Kräuterbutter,
dazu Gemüsevariation und Pommes Frites
68 p. P.

LOUP DE MER IN DER SALZKRUSTE
mit Champagnersauce, Blattspinat, Marktgemüse Salzkartoffel und Risotto,
serviert in 2 Gängen
64 p. P.

HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch:
Kalb: CH, Rind: CH/AUS, Poulet: CH, Schwein: CH
Fisch und Krustentiere:
Meeresfisch: Atlantik, Südost Asien
Süsswasserfisch: Schweiz, Europa
Brot und Backwaren *Schweiz*

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.
RESTAURANT OBSTGARTEN · Kantonsstrasse 18 · 8807 Freienbach · www.obstgarten.ch

RESTAURANT
OBSTGARTEN
FREIENBACH

KINDERKARTE

KALBSSCHNITZELI
an Rahmsauce und Nudeln
21

PREMIUM CHICKEN NUGGETS
mit Pommes Frites
16

FISCHKNUSPERLI
mit Salzkartoffeln
16

TAGLIOLINI
Wahlweise mit Suggo oder Tomatensauce
16



RESTAURANT
OBSTGARTEN
FREIENBACH

DESSERT

— ✦ —

CRÈME BRÛLÉE
mit Grand Marnier flambiert (+5)
14

SCHOKOLADENKÜCHLEIN
mit flüssigem Kern, Sauerrahmeis und frischen Beeren
16

CHAMPAGNER-SORBET
18

GERÜHRTER EISKAFFEE
mit Kirsch (+3)
13

AFFOGATO
Vanilleglace mit Espresso
9

AUSGEWÄHLTE GLACEN
Vanille · Schokolade · Mokka · Karamell au beurre salé · Pistazie
6

AUSGEWÄHLTE SORBETS
Zitrone · Mango · Litschi · Kokosnuss · Erdbeere
6

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne auf Anfrage bei unserem Serviceteam.