

## VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat Freihof mit:

- italienischem oder französischem Dressing	10
- Speckchips und Brotcroutons	13
- lauwarmen Waldpilzen mit Kräutern	16
- gebratenen Black Tiger Crevetten	18
Salat Freihof gemischt	12
Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesanscheiben	22
Rauchlachstartar mit Dillgurken, kleinem Salatbouquet mit Apfelvinaigrette	19
Steinpilzstartar auf Äpfelscheiben mit Pinienkernvinaigrette	19

## SUPPEN

Currycrèmesuppe mit Ingwer und Sesam	10
Riesling-Kräuterschaumsuppe	10

## FISCH-GERICHTE

Zanderfilet mit Rohschinken und Salbei gebraten auf Rahmwirsing und Champagnerrisotto	42
Gebratene Wolfsbarschfilets an Zitronensauce Kartoffel-Trüffelpüree und Zucchinistreifen	44

### Deklarationen:

Zanderfilet: Estland Wolfsbarschfilet: Frankreich Rauchlachs: Norwegen Riesencrevetten: China  
Kalbfleisch: Schweiz Schweinefleisch: Schweiz Rindfleisch: Schweiz, Amerika Geflügel: Schweiz

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

## **FLEISCH-GERICHTE**

Gebratene Poulardenbrust mit Balsamicojus Kartoffel-Kroketten und Blattspinat	34
Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites	29
Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Greyerzerkäse Pommes frites und gemischtes Saisongemüse mit Schweinefleisch	44 38
Kalbfleischgeschnetztes Zürcher Art Butterrösti und buntes Gemüse	41
Grilliertes Rindsentrecôte mit Café de Paris oder mit grüner Pfeffersauce Ofenkartoffeln und Saisongemüse	39
Rindsfilet im Speckmantel an Trüffeljus Kartoffel-Kräuterpüree und Blattspinat	49

## **VEGETARISCHE-GERICHTE**

Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Steinpilzen und Schnittlauchschaum	27
Weissweinrisotto mit Parmesan und Steinpilzen	29

## **DESSERT**

Dessertvariation Freihof	15
Toblerone Schokoladenmousse auf Mandel - Honigpesto	14
Zarter Schokoladenkuchen mit halbgeschlagenem Rahm und Vanilleglace	14

Gerne bringen wir Ihnen zusätzlich unsere separate Dessert Glace Karte.