



T 041 741 35 10  
F 041 741 35 55

[sf@wirtschaft-freimann.ch](mailto:sf@wirtschaft-freimann.ch)  
[www.wirtschaft-freimann.ch](http://www.wirtschaft-freimann.ch)

## Menuvorschläge «gut und günstig»

### Vorspeisen

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Bouillon</b> mit Flädli        | 7.00 |
| <b>Saisonale Gemüsecremesuppe</b> | 8.50 |
| <b>Grüner Salat</b>               | 7.50 |
| <b>Gemischter Salat</b>           | 9.00 |

### Hauptgänge

|  |       |
|--|-------|
| <b>G`hackets</b> (Schwein) mit Hörndli                       | 23.50 |
| <b>Äplermaccaroni</b>  | 21.00 |
| <b>Käsekuchen</b>  | 12.50 |
| <b>Spaghetti Napoli</b>                                      | 15.00 |
| <b>Hackbraten</b> (Schwein/Rind) mit Teigwaren und Gemüse    | 25.00 |
| <b>Hacktättschli</b> (Schwein/Rind) mit Teigwaren und Gemüse | 25.00 |
| <b>Schinken</b> mit Kartoffelsalat                           | 22.50 |
| <b>Fleischkäse</b> mit Bratkartoffeln                        | 21.00 |
| <b>Schweins Saltimbocca</b> mit Jus und Risotto              | 24.00 |
| <b>Pouletgeschnetzeltes</b> an grüner Currysauce im Reising  | 26.00 |
| <b>Fleischvogel</b> mit Polenta                              | 24.00 |
| <b>Spiessli (Schwein) und Risotto</b>                        | 24.00 |

### Dessert

|                              |      |
|------------------------------|------|
| <b>Gebrannte Creme</b>       | 7.50 |
| <b>Caramelköppli</b>         | 7.00 |
| <b>Kleiner Coupe Danmark</b> | 7.50 |
| <b>Ice Caramel</b>           | 7.00 |
| <b>Nougat Eistorte</b>       | 7.50 |
| <b>Lebkuchen</b> mit Rahm    | 8.00 |
| <b>1 Kugel Glace</b>         | 4.00 |
| <b>2 Kugeln Glace</b>        | 7.00 |

Wenn nicht speziell gekennzeichnet, beziehen wir unser Fleisch ausschliesslich aus Schweizer Produktionsbetrieben.

### Wir bitten Sie, sich auf ein Menü zu einigen.

Vegetarische Wünsche erfüllen wir gerne vor Ort.

Bitte geben Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens 48 Stunden vorher bekannt.

Bei einer Abweichung von mehr als 5 Personen, verrechnen wir 50% vom Menüpreis.