



T 041 741 35 10
F 041 741 35 55

sf@wirtschaft-freimann.ch
www.wirtschaft-freimann.ch

Menuvorschläge «Frühling»

Vorspeisen

Spargelrisotto mit Morcheln	17.00
Spargelcremesuppe	8.50
Spargelsalat im Parmesankörbchen	13.50
Spargeln an Sauce Hollandaise mit Rohschinken	16.50
Lindenblütensuppe unter der Haube	9.50
Graved Lachs an einer Dill-Senfsauce mit Blinis	16.00
Weisse Tomaten Terrine mit Pesto-Vinagrette	14.00
Hausgemachte Nudeln an Bärlauchpesto	15.00
Bouillon mit Bärlauchklösschen	8.50

Hauptgänge

Lammkoteletten mit Bärlauchrisotto und Spargeln	38.00
Lamgigot mit Bärlauchspätzli und Gemüse	34.00
Fisch nach Fang mit Zuchini-Schuppen an Weissweinsauce und Reis	35.00
Perlhuhnbrust mit confierten Frühlingszwiebeln und Bärlauchspätzli	37.00
Paillard vom Kalb gefüllt mit frischen Morcheln und neuen Kartoffeln	38.00
Kalbskarree an Morchelsauce mit Kroketten und Gemüse	39.00

Dessert (auch als halbe Portion erhältlich)

Rhabarber-Vanille mousse mit passendem Kompott	11.50
Windbeutel gefüllt mit Vanillerahm und Erdbeeren	10.00
Coupe Romanoff	9.50
Dessertteller «Frühling» (Kuchen, Parfait, Crème, Glace)	16.50
Hausgemachte Waffeln mit Vanilleglace und Erdbeeren	12.00
Panna cotta auf Fruchtcoulis	8.50
Rhabarber-Cheesecake	8.50

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.