



T 041 741 35 10  
F 041 741 35 55

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

## Menuvorschläge «Herbst»

### Vorspeisen

<b>Kürbissuppe</b>	8.50
<b>Schwarzwurzelsuppe</b>	8.50
<b>Sauerkrautschaumsuppe</b> mit Speckchips	9.00
<b>Käsekugeln</b> auf Birnenmus mit caramelisiertem Chicorée	15.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Speck und Croutons	11.50
<b>Pilzragout</b> im Blätterteigkissen	15.00

### Hauptgänge

<b>Hirschpfeffer</b> (NZ) mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Birne	32.00
<b>Rehschnitzel</b> (NZ) an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Marroni und Birne	38.00
<b>Entenbrust</b> an Orangensauce mit Nudeln und Gemüse	36.00
<b>Hafechabis</b> mit Lammfleisch und Salzkartoffeln	23.50
<b>Kutteln</b> an Tomatensauce mit Salzkartoffeln	19.50

### Metzgete (ab 30 Personen)

Blut- Leberwürste, Bratwürste mit Rösti und Apfelschnitzli Rippli mit Kraut und Salzkartoffeln Kotelette und Schnitzel mit Gemüse und frites	pro Person 58.00
--	------------------

### Dessert (auch als halbe Portion erhältlich)

<b>Marroniparfait</b> mit Zwetschgenkompott	9.50
<b>Quitten Coupe</b>	9.50
<b>Zweierlei Schoggimousse</b> mit frischen Feigen	12.50
<b>Apfelchüechli</b> mit Vanillesauce	10.00
<b>Dessertteller</b> «Herbst» (Kuchen, Parfait, Crème, Glace)	16.50
<b>Vermicelles</b>	9.50
<b>Coupe Nesselrode</b>	10.50
<b>Willisauerringliparfait</b> mit Orangenfilets	9.50

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.