



T 041 741 35 10
F 041 741 35 55

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

Menuvorschläge «Winter»

Vorspeisen

Gerstensuppe	8.50
Lauwarmer Chabissalat mit knusprigen Speckstreifen	9.50
Leicht gebratener Ziegenkäse im Nussmantel auf Lattich Chiffonade	14.00
Salatbouquet mit geräucherter Entenbrust und Blutorangen-Dressing	14.50
Rindfleischtatar mit Toast und Butter	22.50

Hauptgänge

Hohrücken an Apfel-Calvadossauce und Spätzli	38.00
Saucisson um Blätterteigmantel mit Lauchkartoffeln	28.00
Kalbssteak an Honigsauce auf Rahmwirsing mit Eiernudeln	39.00
Sauerbraten mit Eiernüdeli und Gemüse	37.00
Kabiswickel nach Grossmutterart mit Reis	26.00
Raclette mit Gschwelli und Essiggemüse 250g pro Person	28.00
Zugerfondue Zuger Käse, Zuger Kirsch und Zuger Apfelwein 300g pro Person	26.00
Fondue Bourguignonne Rindshuft, 200g pro Person mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes-Frites und Reis	43.00
Fondue Chinoise Rinds-, Kalbs-, Poulet-, Schweinefleisch, 200g pro Person mit verschieden hausgemachten Saucen, Pommes-Frites und Reis	41.00
Tartarenhut Rindshuft, Kalbshuft, Lammentrecote (NZ) Pouletbrust und Crevetten, 200g pro Person mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes-Frites und Reis	46.00

Dessert

Vanilleglace im Lebkuchenmantel mit Glühwein-Birne	11.50
Zimtparfait	11.50
Bratapfel mit Vanillesauce	10.00
Crepe Suzette mit Vanilleglace	13.50
Käseteller mit Birnbrot	12.00
Desserteller «Winter» (Kuchen, Parfait, Crème, Glace)	16.50

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.