

Herzlich willkommen



VORSPEISE:

Beliebter Nüsslisalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei und Brotwürfeli, 11.50

Bunter Blattsalat
mit gebackenen Linsen-Quinobällchen
gefüllt mit Yoghurt, an Himbeerdressing, 13.50

Hausgemachte Frühlingsrolle knusprig gebacken
mit viel Gemüsestreifen, Sprossen, Koriander und Chili verfeinert, 9.50

überbackenes Knoblibrot, 6.50

grüner Blattsalat 8.50, **gemischter Salat**, 9.50

Tagesmenü und Wochenhit inklusive Tagessuppe

Menü 1:

Geschmortes Wildschwein-Ragoût
an feiner Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli
garniert mit Preiselbeerapfeli, 22.50

WOCHENHIT 1:

Geschnetzelte Kalbsleberli
an feiner Portweinsauce
dazu knusprige Rösti,
Gemüse, 34.50

VEGI Wochenhit 3:

Hausgemachte Curry-Gemüsenudeln
mit buntem Wokgemüse ergänzt
Chili, Curry, Koriander und Sojasprossen
verfeinert, 24.50

gegen einen kleinen Aufpreis servieren
wir, anstatt der Sättigungsbeilage
grosse Gemüse garnitur, 4.50

Deklaration: alles Schweiz

ausser Wildschwein=Österreich
Poulet, Miesmuscheln=Frankreich

SPRUCH DER WOCHE:

Geniesse den Augenblick
denn der Augenblick ist Dein Leben

Menü 2:

Zartes Pouletgeschnetzeltes - Thaicurry
an Grüncurrysauce mit Kokosnussmilch
verfeinert, mit Asiagemüse
dazu Parfumreis 26.50

WOCHENHIT 2:

Gedünstete Miesmuscheln
aus Frankreich
mit Weisswein und Gemüse
dazu Knoblibrot, 28.50

HAUSGEMACHTE DESSERTEMPFEHLUNG:

Beliebtes Vermicelles mit Trauben, Rahm
und Meringue, 10.50

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglacé, 9.50

Wiener Café heisser Espresso
mit Vanilleglacé und Rahm 7.50

Qualitätsweine im Offenausschank:

weiss:

Yvorne „Clos du Rocher“ AOC, 10 cl, 7.50

rosé:

Nr. 1 – Cuvée E. Obrist, AOC, 10 cl. 6.50

rot:

Nauers, Ripazzo, Cortailod, 10 cl., 7.—

Lukas und Carina Hürlimann-Suter, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen
Tel 056-426 75 57, ww.freihof-wettingen.ch, info@freihof-wettingen.ch,
Montag/Dienstag Ruhetag (ausgenommen Bankette)

Warme Küche: Mi – Sa 11.30 – 13.45 Uhr und 17.30 – 22 Uhr, So 11.30 – 21 Uhr