

Herzlich willkommen



VORSPEISE:

Wintersalat

Bunter Blattsalat mit Clementinen, gerösteten Nüssen, verfeinert mit gebratenem Speck, 14.50

Beliebter Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei und Brotwürfeli, 11.50

überbackenes Knoblibrot, 6.50

grüner Blattsalat 8.50, gemischter Salat, 9.50

Tagesmenü und Wochenhit (50) inklusive Tagessuppe

Menü 1:

Spaghetti mit Tomaten und Rohschinken

verfeinert mit Rucola und geriebenem Sbrinz
vorweg kleiner Blattsalat
22.50

WOCHENHIT 1:

Zart geschmorter Rehpfeffer „Winzer Art“

gemischten Trauben,
dazu hausgemachte Spätzli
bunte Wildgarnitur, 34.50

VEGI Wochenhit 3:

Rösti „Walliser Art“

mit Tomaten und Raclettekäse überbacken
mit buntem Gemüse, 26.50

gegen einen kleinen Aufpreis servieren

wir, anstatt der Sättigungsbeilage
grosse Gemüse garnitur, 4.50

7 dl. Qualitätsweine im Offenausschank:

Weiss: Cure d'Attelens, Obrist AOC ,10 cl, 7.--

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

rot: Echter Geheimtip: **Sentimento,**

Tessiner Merlot, DOC 2013, 10 cl., 8.—
aus dem Sottoceneri, Alter der Rebstöcke: 30 Jahre, 18 Monate
Barriqueausbau in französischen Barrique,
Winzer Heinz Knecht, Vernante

Menü 2:

Aargauer Braten mit Dörripflaumen

gespickt, an Pinot Noirsauce
dazu knusprige Kartoffelkroketten
und Gemüse, 24.50

WOCHENHIT 2:

Kross gebratenes Lachsmédailon

mit erfrischendem Zitronenrisotto
mit geriebenem Greyerzer
Basilikum, Cashewnüsse, Olivenöl, 36.50

DESSERT:

Hausgemachtes Mousse au chocolat

mit Rahm 9.50

Wiener Café, heisser Espresso

mit Vanilleglacé und Rahm, 7.50

Deklaration: Lachs=Norwegen,

SPRUCH DER WOCHE:

**Reichtum ist viel, Zufriedenheit ist mehr,
Gesundheit ist alles**, chinesisches Sprichwort



Lukas und Carina Hürlimann-Suter, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen
Tel 056-426 75 57, www.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