



# Herzlich willkommen

Sonntag Menü 27. Mai 2018



## VORSPEISE:

**Ofenfrischer Käsekuchen mit Spargeln**  
Und Speckstreifen garniert  
mit frühlingshaften Blattsalaten garniert, 14.50

**und / oder**

**Hausgemachtes Maiscrèmesüpli 7.50**

## HAUPTGERICHTE:

### FLEISCH:

**Zartes Kalbsgeschnetzeltes Casimir**  
an rassisiger Currysauce  
dazu Trockenreis und Früchten garniert, 36.50

### FISCH:

**Gebatener Wolfsbarsch**  
auf zart gedünstetem Blattspinat  
dazu neue Bratkartoffeln, 33.50

### VEGETARISCH:

**Hausgemachte Süsskartoffel-Chüechli gebraten**  
verfeinert mit getrockneten Tomaten  
dazu Gemüse garnitur 24.50

## DESSERT:

**Hausgemachter Rhabarber-Streuselkuchen mit Schoggiglacé und Rahm, 9.50**

**Coupe Romanoff**, frische Erdbeeren  
Vanilleglacé garniert mit Rahm, Portion, 10.50, Mini, 9.50

**Feines Schichtendessert im Glas**  
mit Beeren, Rhabarber, Vanillequark, Biskuit, 9.50

**Hausgemachtes Caramelköppli** mit Früchten und Rahm, 8.50

**Hausgemachte Öpfelchüechli im Zimtzucker „es het solangs het:“ 10.50**

## Glasweise Qualitäts-Weine im Offenausschank:

**weiss: Cure d'Attelens, Obrist AOC**, 10 cl, 7.–

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

**rot: Lello DOC, Rot 2015** 10 cl., 6.50

Rubinrot. Intensives Aroma von reifen roten Früchten mit einem Hauch von Zitronen und Gewürzen. Ausgewogene mit einer guten Präsenz von Obst und einem langen Abgang

**Lukas und Carina Hürlimann-Suter, Dorfstrasse 14, 5430 Wettingen**

**Tel 056-426 75 57, [ww.freihof-wettingen.ch](http://ww.freihof-wettingen.ch), [info@freihof-wettingen.ch](mailto: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