



T 041 741 35 10
F 041 741 35 55

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

Menuvorschläge «Frühling»

Vorspeisen

Spargelrisotto mit Morcheln	19.50
Spargelcremesuppe	8.50
Spargelsalat im Parmesankörbchen	13.50
Spargeln an Sauce Hollandaise mit Rohschinken	24.50
Lindenblütensuppe unter der Haube	9.50
Graved Lachs an einer Dill-Senfsauce mit Blinis	18.50
Weisse Tomaten Terrine mit Pesto-Vinagrette	16.50
Hausgemachte Nudeln an Bärlauchpesto	17.50
Bouillon mit Bärlauchklösschen	8.50

Hauptgänge

Lammkoteletten mit Bärlauchrisotto und Spargeln	38.00
Lamgigot mit Bärlauchspätzli und Gemüse	34.00
Fisch nach Fang mit Zucchini-Schuppen an Weissweinsauce und Reis	36.00
Perlhuhnbrust mit confierten Frühlingszwiebeln und Bärlauchspätzli	37.00
Paillard vom Kalb gefüllt mit frischen Morcheln und neuen Kartoffeln	47.00
Kalbskarree an Morchelsauce mit Kroketten und Gemüse	46.00

Dessert (auch als halbe Portion erhältlich)

Rhabarber-Vanillemousse mit passendem Kompott	12.50
Windbeutel gefüllt mit Vanillerahm und Erdbeeren	11.00
Coupe Romanoff	12.00
Dessertteller «Frühling» (Kuchen, Parfait, Crème, Glace)	17.50
Hausgemachte Waffeln mit Vanilleglace und Erdbeeren	13.50
Panna cotta auf Fruchtcoulis	11.50
Rhabarber-Cheesecake	8.50

Wenn nicht speziell gekennzeichnet, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menu 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 Menu Preis.