



T 041 741 35 10
F 041 741 35 55

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

Menuvorschläge «Herbst»

Vorspeisen

Kürbissuppe	8.50
Schwarzwurzelsuppe	8.50
Sauerkrautschaumsuppe mit Speckchips	9.50
Käsekugeln auf Birnenmus mit caramelisiertem Chicorée	15.00
Nüsslalat mit Ei, Speck und Croutons	12.50
Pilzragout im Blätterteigkissen	15.00

Hauptgänge

Hirschpfeffer (NZ) mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Birne	33.00
Rehschnitzel (NZ) an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Marroni und Birne	38.00
Entenbrust an Orangensauce mit Nudeln und Gemüse	37.00
Hafechabis mit Lammfleisch und Salzkartoffeln	26.00
Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln	24.50

Metzgete (ab 30 Personen)

Blut- Leberwürste, Bratwürste mit Rösti und Apfelschnitzli Rippli mit Kraut und Salzkartoffeln Kotelette und Schnitzel mit Gemüse und frites pro Person	59.00
---	-------

Dessert (auch als halbe Portion erhältlich)

Marroniparfait mit Zwetschgenkompott	12.50
Quitten Coupe	12.00
Zweierlei Schoggimousse mit frischen Feigen	13.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce	12.50
Dessertteller «Herbst» (Kuchen, Parfait, Crème, Glace)	17.50
Vermicelles	12.50
Coupe Nesselrode	13.00
Willisauerringliparfait mit Orangenfilets	12.50

Wenn nicht speziell gekennzeichnet, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

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.