



T 041 741 35 10
F 041 741 35 55

sf@wirtschafft-freimann.ch
www.wirtschafft-freimann.ch

Menuvorschläge «Winter»

Vorspeisen

Gerstensuppe	8.50
Lauwarmer Chabissalat mit knusprigen Speckstreifen	9.50
Leicht gebratener Ziegenkäse im Nussmantel auf Lattich Chiffonade	14.00
Salatbouquet mit geräucherter Entenbrust und Blutorangen-Dressing	16.50
Rindfleischtatar mit Toast und Butter	22.50

Hauptgänge

Hohrücken an Apfel-Calvadossauce und Spätzli	42.00
Saucisson um Blätterteigmantel mit Lauchkartoffeln	31.00
Kalbssteak an Honigsauce auf Rahmwirsing mit Eiernudeln	52.00
Hülsenfrüchte-Eintopf mit Lamm (NZ) und Petersilienkartoffeln	28.00
Sauerbraten mit Eiernüdeli und Gemüse	39.50
Kabiswickel nach Grossmutterart mit Reis	26.00
Zugerfondue Zuger Käse, Zuger Kirsch und Zuger Apfelwein 300g pro Person	27.00
Fondue Bourguignonne Rindshuft, Kalbshuft, Lammentrecote (NZ), Pouletbrust mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Salaten 200g pro Person	48.00
Fondue Chinoise Rinds-, Kalbs-, Poulet-, Truten- (FRA), Schweinefleisch mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Pilawreis 200g pro Person	44.00
Tartarenhut Rindshuft, Kalbshuft, Lammentrecote (NZ), Pouletbrust und Crevetten mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Salaten 200g pro Person	46.00

Dessert (auch als halbe Portion erhältlich)

Vanilleglace im Lebkuchenmantel mit Glühwein-Birne	13.50
Zimtparfait	12.50
Bratapfel mit Vanillesauce	12.00
Crepe Suzette mit Vanilleglace	13.50
Käseteller mit Birnbrot	14.50
Punchkugel	9.50
Desserteller «Winter» (Kuchen, Parfait, Crème, Glace)	17.50

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.