

Herzlich willkommen



VORSPEISE:

Beliebter Nüsslisalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei und Brotwürfeli, 11.50



grüner Blattsalat 8.50, **gemischter Salat**, 9.50

Grüner Spargelsalat an feiner Gemüsevinaigrette, 14.50

dazu überbackenes Knoblibrot, Portion 6.50

Tagesmenü und Wochenhit (12) inklusive Tagessuppe

Menü 1:

Rassiges „Chili con carne“

Rindsgehacktes mit Chili, Paprika, Red
Kidneybohnen, Mais- und Peperoniwürfeli
im Trockenreis-Ring serviert,
20.50

FLEISCH WOCHENHIT 1:

Zarte Rindsfiletwürfel „Pommery“

an würziger Pommerysensaft
dazu hausgemachte Spätzli
und Gemüsebouquet, 48.—

VEGI-WOCHENHIT 3:

Beliebte Spätzlipfanne mit Gemüse,

Pilzen, Rahm, verfeinert mit feinem Reibkäse
vorweg kleiner Blattsalat, 24.50

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: 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:

Spaghetti „Primavera“

an feiner Tomatensauce
mit sautierten Pouletwürfel
und Champignons und Spargeln
vorweg kleiner Salatnova Blattsalat an
Gorgonzolasauce mit Nüssen, 26.50

FISCH-WOCHENHIT 2:

Grilliertes, mariniertes Schwertfischsteak

mit feinem Avocado-Mango-Salsa
knackigem Blattsalat
dazu ofenfrisches Knoblibrot, 34.50

DESSERT:

Wiener Café, Espresso mit Vanilleglacé
und Schlagrahm, 7.50

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm, 8.50

Dreierlei Sorbet mit Früchten garniert, 9.50

Dessertkäse von Rohmilch

Auswahl von Weich- und Hartkäse, 17.50

SPRUCH DER WOCHE:

**Verweile nicht in der Vergangenheit, träume
nicht von der Zukunft. Konzentriere dich auf den
gegenwärtigen Moment.**

Herkunftsbezeichnung:

alles CH, ausgenommen
Schwertfisch=Sri Lanka, Rindsfilet=Irland,

Das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins.

Welches die drei anderen sind, darauf bin ich noch nicht gekommen.

Baron de La Brède et de Montesquieu

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