bankett

Herbst 2026

Apéro

Salzstängeli, Chips	je	1
Nussmix		2
Quiche Maison Hausgemachte Käsequiche		6
Crostini		
Stracciatella di Burrata & Pomodori		7
Lachstatar		9
Tatarbrötli Rustico Brot | Freihof Rinds Tatar		12
Rinds-Hacktätschli Hausspezialität mit Chimichurri		9
Freihof Hausmarinierte Oliven | Serranoschinken | Gruyère vieux		14

Salate

Blattsalat Gemischter saisonaler Blattsalat | Datteri Tomaten	10
Zürcher Kopfsalat Schnittlauch | geröstete Kerne	12
Nüsslisalat * Freilandei | Croûtons | Kartoffeldressing | mit Speck +2	14

Suppen

Kürbissuppe 12
Balsamico | Kernöl | Gewürzcroûtons

Karotten-Ingwersuppe 13
Kokos | Karottenchips

Flädlisuppe 13
Hausgemachte Rindsbouillon | Sherry | Schnittlauch

Zitronengrassuppe 14
Hausspezialität | Curry | Frühlingszwiebel

Vorspeisen

Randensalat 15
Stracciatella di Burrata | Granatapfel | Mandeln

Avocadofächer 16
Tomatenvinaigrette | Kräutersalat

Duo vom Lachs 24
Mariniert und geräuchert | Dillsenf | Meerrettich | Brioche

Avocado aux crevettes 22
Halbe Avocado | Crevetten an American Cocktail Sauce | Toast

Herbstspezialitäten *

Herbstsalat 16
Bunter Blattsalat | Waldpilze | Kräuter-Croûtons

Wild-Hacktätschli 39
Steinpilze * | Rotweinsauce | Rotkraut | Kartoffelstock

Tuna Steak 41
in Kürbiskruste | Kürbisrisotto | Bimi Broccoli

Rehschnitzel 47
Wildrahmsauce mit Cranberries | Quarkspätzli mit Brösmeli | Rosenkohl

Pasta

Orecchiette 19 | 29
Sugo von Ofentomaten | Stracciatella di Burrata | Basilikum

Kürbisrisotto 19 | 29
Hokkaido Kürbis | Balsamico | Stracciatella di Burrata | Rosmarin

Pappardelle al Cinghiale * 23 | 35
Breite Bandnudeln | Wildschwein-Ragù | Pecorino

Ravioli ai funghi * 22 | 34
Ravioli mit Steinpilzen | Kürbis | Belper Knolle

Fisch

Zanderfilet 42
Beurre blanc | Waldpilze | Bimi Broccoli | Trockenreis

Lachs Teriyaki 43
Asia Vinaigrette | Wokgemüse | Basmatireis

Seeteufel Saltimbocca 45
Tomatensalsa | Wurzelspinat | Safrantagliatelle

Filet vom Loup 47
Zitronensauce | Oliven | Wurzelspinat | Butterkartoffeln

Fleisch

Rahmschnitzeli 31
Vom Biertrester Edelsäuli | Champignonsrahmsauce | Butternudeln
Vom Kalb 39

Saltimbocca alla romana 39
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken | Marsalajus | Safranrisotto

Beef Stroganoff 46
Rindsfiletwürfel an Paprikasauce | Quarkspätzli mit Brösmeli

Entrecôte double 47
vom Ojo de Agua Rind | Rotweinsauce | Marktgemüse | Kartoffelgratin

Signatures

Kalbs-Hackbraten 37
Rotweinsauce | Marktgemüse | Kartoffelstock

Züri Gschnätzeltes 42
Vom Kalb | Champignonsrahmsauce | Butterrösti

Kalbsrücken 48
Rotweinsauce | Marktgemüse | Taglierini mit Brösmeli

Dani's Spezial Siedfleisch 45
Traditionelle Garnitur: Preiselbeeren, Meerrettich, Cornichons, Mostarda
Markbein | Gemüse | Salzkartoffeln

Spezialitäten vom Dorfmetzg Meier

Schwartenmagen 17
Gepickeltes Gemüse

Ofenfrischer Fleischchäs 18
Röstzwiebel | Chäshörnli | mit Spiegelei +3

Kalbs-Bratwurst 21
Zwiebelsauce | Butterrösti

Käse

Ausgewählter Käse vom Preisig 16
2 Sorten | Feigensenf | Tonkabohnen-Zwetschgenbrot

Mini Desserts

Zwetschgen Törtli 8
Weisses Schoggi-Marronimousse | Portweinzwetschgen

Brännti Crème 9
Gebrannte Mandeln | Schlagrahm
im Glas | Gebrannte Mandeln | Schlagrahm

Danmark 9
Vanilleglace | Schoggisauce | Schlagrahm

Dessert

Freihof Crèmeschnitte 15
Hausgemacht | Sauerkirschen | Schlagrahm

N.R. Cheesecake 13
Beeren | Sauerrahmglace

Apfelstrudel 14
nach Dani's Familienrezept | Vanillesauce

Mousse au chocolat 16
Mango | Himbeeren | Greyerzer Rahm

Tarte tatin 19
Caramelisierte Apfeltarte | Vanilleglace

Fondue im Spielhof

Unser wunderbares Käsefondue servieren wir ab Oktober, ausgenommen Donnerstag und Freitag, im Spielhof nebenan. Geniessen Sie einen geselligen Abend in einmaligem Ambiente.

Fondue Maison 33
Mit unserer Haus-Käsemischung, reichhaltiger Garnitur, Kartoffeln und Brot
Varianten: Fondue Rouge (Tomaten und Chili) 34 | Trüffelfondue 38

Fondue Menu 1 58
Nüsslisalat mit Ei | Fondue Maison | Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fondue Menu 2 68
Trockenfleisch Plättli | Fondue Maison | Sgroppino al limone

Location & Kontakt

Auf Voranmeldung besprechen wir gerne die Platzierungsmöglichkeiten vor Ort mit ihnen; in einem der Stüblis oder im Sommer auf unserer Terrasse oder im Schmitten-Gärtli. Für einen speziellen Anlass wie einen Geburtstagsapéro in kleinem Rahmen empfehlen wir auch unseren Zweitbetrieb Spielhof.

Gerne sind ihre Gastgeber Annemieke van der Laan und Daniel Schöchli für eine Beratung persönlich für Sie da. Kontaktieren Sie uns telefonisch unter 044 506 88 05 oder per eMail welcome@freihof.restaurant