

Wir verwöhnen Sie den ganzen Sommer auf unseren Terrassen mit Grilladen, Salaten und verschiedenen Desserts oder einem feinen Cordon bleu und dazu ein gutes Glas Wein.

Mittwoch, 28. Juni

Weinthemenabend N° 10 «Was ist Amarone»

Ab 19.00 Uhr werden Sie von Karl Kalt in die Welt des Amarone entführt. Sie lernen, wo er wächst, wie er gepflegt wird, im Weinberg wie auch im Keller. Wie läuft die ganze Produktion ab? Karl Kalt beantwortet Ihnen alle Fragen zum Amarone. Wie soll ich ihn lagern, wie und wann soll ich ihn ausschenken, wann ist er überhaupt reif zum Geniessen, was ist ein guter Amarone und was nicht?

Denn bei keinem anderen Wein auf der ganzen Welt gibt es eine so grosse Bandbreite wie beim Amarone. Warum ist das so?

Kommen Sie am 28. Juni 2017 zu uns in den Freihof, bei einer Degustation und einem Vortrag von insgesamt ca. 2 Stunden wird uns das Geheimnis «Amarone» von einem Profi gelüftet. Danach wird ein feines Nachtessen serviert.

Mindestteilnehmerzahl 15, max. 25 Personen

Kosten für Seminar, Essen und Getränke: CHF 85.00 (Zahlung gleich Anmeldung bis am 1. Mai 2017)



Samstag, 22. Juli bis Montag, 7. August Betriebsferien

Vergessen Sie nicht, rechtzeitig das Ronda Verde zu reservieren für Ihren Familien- oder Firmenanlass.

Die Freitage und Samstage sind immer sehr schnell ausgebucht.

September

Freitag, 1. September

Weinthemenabend N° 11 «Wine and Dine»

Mit der Bodega Luis Alegre aus Laguardia im Rioja Alavesa, Spanien

«Junge, aktuelle und alte Jahrgänge und dazu ein feines Essen»

Wir servieren ein wunderschönes 8-Gang-Menü mit den passenden Weinen dazu.

Start ist um 18.30 Uhr mit einem Apéro und danach werden Sie von den beiden Herren Alex Simo, Direktor & Önologe, sowie Herr Martin Abell, Exportmanager von der Bodega Luis Alegre, durch den Abend geführt. Sie werden einiges über ihre Weine zu erzählen haben. Dazwischen geniessen Sie ein vom Freihof Team zubereitetes 8-Gang-Menü, wo ganz sicher das spanische Temperament auf dem Teller wie auch im Glas zu spüren sein wird.

Wir konzentrieren uns dieses Jahr auf unseren Hauswein, wo Sie neue Jahrgänge, die zurzeit noch im Fass in Spanien reifen, aktuelle Jahrgänge, die nun im Verkauf sind, wie aber auch alte Jahrgänge zum Probieren bekommen. Etwas ganz Spezielles, was Sie so nirgends bekommen können. Wettbewerb und Überraschungen dürfen auch dieses Jahr nicht fehlen.

Die Kosten für das 8-Gang-Menü, inkl. Wein, Wasser, Kaffee und Brandy betragen CHF 155.00

Anmeldung bis am 1. Juli 2017 wird als verbindlich angenommen.

Ab Mitte September, je nach Wetter, servieren wir unsere hausgemachten Wildspezialitäten bis ca. Mitte November (ausser in der Huusmetzgete-Woche)

Freitag, 22. September bis und mit Montag, 25. September geschlossen (Chilbi Hinwil)

Samstag, 30. September offen Start der Winteröffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 8.00 bis 24.00 Uhr offen
Sonntag und Montag geschlossen

Vergessen Sie nicht, rechtzeitig das Ronda Verde zu reservieren für Ihren Familien- oder Firmenanlass.

Die Freitage und Samstage sind immer sehr schnell ausgebucht.

Oktober/November

Dienstag, 31. Oktober bis Samstag, 4. November «Huusmetzgete»

Dienstag bis Samstag, von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 22.30 Uhr

Wir empfehlen Ihnen, frühzeitig zu reservieren.

8. bis 25. November, jeweils Mittwoch bis Samstag ab 18.00 bis 22.00 Uhr

«Käsefonduewochen» im geheizten Tipizelt

Wir servieren fünf verschiedene Fondue-mischungen ab 2 Personen im geheizten Tipizelt. Es hat pro Abend 24 Plätze. Reservation erwünscht. Die Fonduekarte gibt es nur im Tipizelt.



Ab dem 28. November starten wir mit der Weihnachtskarte. Auserlesene Gerichte und die dazu passenden Weine servieren wir im Dorf-Restaurant, im Cuatro und im Ronda Verde.

Dezember

29. November bis 23. Dezember, jeweils von Mittwoch bis Samstag, ab 18.00 bis 22.00 Uhr

Fondue Chinoise «Freihof 2012» im geheizten Tipizelt

Wir servieren unser beliebtes Fondue Chinoise «Freihof 2012», alles frisch und von Hand geschnitten à discretion mit einem Salat voraus für CHF 55.00 pro Person. Platzzahl beschränkt, darum ist eine Reservation erwünscht.



24. Dezember 2017 bis und mit 2. Januar 2018 Betriebsferien

Anmeldung für alle Anlässe bei unseren Mitarbeiterinnen

Für alle Anlässe, bei denen es hinter dem Preis einen Sack hat, ist eine Barzahlung bei Anmeldung erforderlich. Es hat Platz solange es hat.

Falls ein Anlass die gewünschte Mindestzahl nicht erreicht, werden wir ihn leider stornieren müssen und Ihnen das Geld umgehend zurückzahlen.

Vielen Dank für Ihre Treue! Wir hoffen, Ihnen auch dieses Jahr wieder viele kulinarische Höhepunkte, interessante Ausflüge sowie ein abwechslungsreiches Freihof-Programm 2017 zusammengestellt zu haben. Es würde uns sehr freuen, wenn wir alle geplanten Ausflüge auch durchführen könnten.

Es grüssen freihöflich

Ueli und Renate Bräker und das ganze Freihofteam

JAHRESPROGRAMM



ZUM MITNEHMEN

2017

Dorfrerestaurant	Torkel
Fiirabigbar	Terrasse
Cuatro	Lounge
Ronda Verde	Pergola
Weinkeller	Raucher-Lounge

Öffnungszeiten

**April bis September
Montag bis Freitag von 8 bis 24 Uhr**

Ausnahmen: Samstag, 1. April und
Samstag, 28. September offen

**Oktober bis März
Dienstag bis Samstag von 8 bis 24 Uhr**

Ueli & Renate Bräker-Kohler

**Dürntnerstrasse 4
8340 Hinwil**

**Tel. 044 977 22 22
info@freihof-hinwil.ch
www.freihof-hinwil.ch**

Liebe Freihofgäste

Am Dienstag, 3. Januar 2017 um 8.00 Uhr starten wir in unser 24. Jahr als Freihof-Gastgeber in Hinwil und freuen uns, Sie auch dieses Jahr wieder an 230 Tagen bewirten zu dürfen. Hier nun unser Jahresprogramm mit Spezialanlässen, Ferien und besonderen Ruhetagen. Bitte beachten Sie, dass es sich lohnt, sich bei gewissen Anlässen früh anzumelden, damit auch Sie einen Platz auf sicher haben.

So, nun viel Spass und wir freuen uns, zusammen mit Ihnen ein tolles und abwechslungsreiches 2017 zu verbringen.

Januar

Mittwoch, 25. Januar

«Freihof us äm Huus», 3. Freihof-Skitag in Amden

Abfahrt Gemeindeplatz um 8.00 Uhr
Busfahrt nach Amden, Kaffee und Gipfeli, Apéro, Mittagessen ohne Getränke, Zvieriplättli und Skipass sowie ortskundige Reiseleiter.

Kosten: CHF 125.00 pro Person

Mindestteilnehmerzahl 15 damit es durchgeführt wird (Zahlung gleich Anmeldung bis am 13. Januar 2017)



Vergessen Sie nicht, rechtzeitig das Ronda Verde zu reservieren für Ihren Familien- oder Firmenanlass.

Die Freitage und Samstage sind immer sehr schnell ausgebucht.

Februar

Mittwoch, 8. Februar

«Küchenparty 2017», nach dem Erfolg von 2015 und 2016 lassen wir die Party zum 3. Mal steigen.

Das Essen dürfen Sie selber in der Küche holen, für die Weinliebhaber hat unser Chef im Keller diverse Überraschungen vorbereitet. Die Getränke servieren Ihnen unsere charmanten Servicemitarbeiterinnen wie immer mit viel Freude.

Ach ja, zum Apéro gibt es wieder eine «Glas-Überraschung» aus Uelis Weinkeller.

Sie selber bestimmen, was Sie dieser Abend kostet. Sie ziehen nach dem Essen einen Korben mit einer Zahl von 1 bis 99 und das wäre dann auch der Frankenbetrag für den Apéro, das Essen so viel Sie mögen, den Dessert und einen Kaffee (ohne Wein, Bier, Wasser und Spirituosen).

Start ist um 19.00 Uhr und es hat genau 99 Plätze für diesen Anlass. «Äs hät, solangs hät»
Anmeldung erforderlich, die ersten 99 Personen haben einen Platz.

Betriebsferien vom 18. bis 27. Februar 2017

März

Freitag, 10. März

**Weinthemenabend N° 9,
«Wine and Dine mit Brunetti Toscana»**

Es lohnt sich, diesen Abend zu reservieren, denn Luigi, der Senior Padrone, wird uns vieles über seine Weine und das Olivenöl erzählen und Leonardo, der Sohn und Junior Padrone, wird die Küche schmeissen. Eine Riesenfreude für Gaumen und Geist.

Wir servieren ein feines 6-Gang-Menü mit den passenden Weinen dazu.

Start ist um 18.30 Uhr mit einem Apéro und danach werden Sie von Luigi, Leonardo und der Freihofcrew so richtig verwöhnt und über die Weine der Toscana informiert. Kosten für 6-Gang-Menü inkl. Apéro, Wein, Wasser sowie Kaffee und Grappa: CHF 135.00 pro Person
Es hat nur 80 Plätze.

Ab ca. Mitte März ist Spargelzeit

April

**Samstag, 1. April letzter Samstag offen
Danach Start des Sommerhalbjahres**

Montag bis Freitag von 8.00 bis 24.00 Uhr offen
Samstag und Sonntag geschlossen

**Mittwoch, 5. April bis Freitag, 19. Mai, jeweils
immer Mittwoch bis Freitag ab 18.00 Uhr**

«20 Bisontage im geheizten Tipizelt»

Wir servieren Bisonfilet, Bison-entrecôte oder Bisonhuft vom Grill mit Beilagen, im originellen Tipizelt wie zu Winnetous Zeiten.

Es hat pro Abend 24 Plätze.
Reservation erforderlich



**Karfreitag, 14. April bis und mit
Ostermontag, 17. April geschlossen.**

Mai

Montag, 1. Mai bleibt der Freihof geschlossen

Mittwoch, 3. Mai

**«Freihof us äm Huus»,
Weinbergbesichtigung mit Weinverkostung und
Käsefondue im «Grünen Schlüssberg» beim
Weingut «Davinum» von Daniel Müller**

Abfahrt Freihof um 15.00 Uhr, zurück um ca. 20.00 Uhr
Wir besuchen den Rebberg «Schlüssberg» in Grünlingen, der seit 1999 von Daniel Müller bewirtschaftet wird.

Er erklärt uns in den noch ruhenden Reben, auf was es im Winter und Frühling so ankommt und danach werden wir auch seine Weine degustieren können.

Mit einem feinen Käsefondue und Dessert schliessen wir dann den Abend ab und kehren nach Hinwil zurück. Busfahrt, Essen, Wein, Dessert und Kaffee.

Kosten für alles: CHF 65.00 pro Person

Mindestteilnehmerzahl 10, max. 20

(Zahlung gleich Anmeldung bis 1. April 2017)



**Samstag, 20. Mai bis und mit Sonntag, 28. Mai
Betriebsferien (Weinreise)**

Donnerstag, 25. bis Samstag, 27. Mai

**«Freihof us äm Huus», 4. Gäste-Weinreise
«Auf die Plätze, fertig – via Elsass in die Pfalz»**

2017 geht es in die Pfalz: Gute Weine – schöne Burgen – und die feine Küche

Wir freuen uns, Ihnen eine wunderbare Weinreise, dieses Jahr 3 Tage, in die Pfalz vorstellen zu dürfen. Die fruchtigen Weissweine und die schönen Rotweine werden uns ganz sicher viel Freude bereiten.

Eine interessante und vor allem kulinarische Reise durch ein Burgen- und Weinbaugebiet ist uns garantiert. Das Programm können Sie dem Internet entnehmen oder bei uns im Freihof verlangen.

Teilnehmerzahl beschränkt auf 25 Personen.

Kosten für Carfahrt, zwei Übernachtungen in einem schönen Hotel, Ausflug ins Elsass, drei Kellerbesichtigungen mit Degustation, eine Pfalz-Führung, alle Mahlzeiten und sämtliche Getränke dazu sowie Reiseleitung und Unterhaltung pro Person CHF 950.00 (Zahlung gleich Anmeldung bis am 20. Januar 2017)

VORANZEIGE 2018

**5. Gäste-Weinreise 2018,
Toscana «Maremma – Bolgheri – Val di Pesa»**

Leider müssen wir infolge Terminkonflikten die angekündigte Toscana-Reise auf 2018 verschieben. Sie können sich aber bereits schon freuen und natürlich auch anmelden und Ihren Platz sichern, denn die Platzzahl ist auf 30 Personen beschränkt. Die Reise 2018 findet vom 9. bis 12. Mai 2018 statt.

Vorreservation mit Anzahlung von CHF 500.– bis am 1. Juni 2017. Danach wird die Reise ausgeschrieben. Restzahlung nach Erhalt des genauen Programmes und den definitiven Kosten ca. Januar 2018.

Juni/Juli/August

**Anfang Juni Start mit der Grill- und Sommerkarte
(je nach Wetter)**

Pfingstmontag, 5. Juni geschlossen

Mittwoch, 7. Juni

**«Freihof us äm Huus»,
Gemüse trifft Panzer oder besser gesagt:
Aus einer Wiese wurde eine Gemüsekultur mit
Abwärme der KEZO und aus dem AMP Hinwil
wurde das Armeologistikcenter Hinwil**

Treffpunkt um 13.30 Uhr vor dem Freihof (oder um 13.00 im Freihof zum Apéro!)

Nach dem Erfolg und dem sehr interessanten Nachmittag bei Bruno Zimmermann in der HABA und Urs & Mareile Freuler in Uster im Jahre 2015 und dem super Tag 2016 bei Peter und Peter, nämlich in der Schulthess Maschinen AG und dem Uhrenmuseum in Zürich, bleiben wir dieses Jahr mal in Hinwil.

Wir besichtigen das ALC Hinwil und die Gemüsekultur Beerstecher. Lassen Sie sich überraschen, was Sie da alles zu hören und sehen bekommen.

Danach sind wir im Freihof zu einem feinen Nachtessen. Und eines ist sicher, von beiden Orten hat es etwas im Menu drin. Nein es gibt kein Alt-Öl-Tiramisu vom Panzer Leopard. Kommen – sehen – staunen und geniessen. Das ist das Motto dieses Nachmittags.

Mindestteilnehmerzahl 15, max. 30 Personen
Preis ohne Getränke zum Nachtessen CHF 75.00 (Zahlung gleich Anmeldung bis 15. März 2017)

