



ZUM MITNEHMEN

2018

Dorfrerestaurant	Terrasse
Fiirabigbar	Lounge
WB – Weinbar	Pergola
Ronda Verde	Weinkeller
Torkel mit Vinothek	Cuatro

Öffnungszeiten

Oktober bis März
Dienstag bis Samstag von 8 bis 23.30 Uhr

April bis September
Montag bis Freitag von 8 bis 23.30 Uhr

Ausnahmen siehe Jahresprogramm

Ueli und Renate Bräker-Kohler

Dürntnerstrasse 4
8340 Hinwil

Tel. 044 977 22 22

info@freihof-hinwil.ch

www.freihof-hinwil.ch

Liebe Freihofgäste

Am Dienstag, 9. Januar 2018 um 8.00 Uhr starten wir in unser 25. Jahr als Freihof-Gastgeber in Hinwil und freuen uns, Sie auch in diesem Jahr wieder an 228 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 Jubiläumsjahr 2018 zu verbringen.

Januar

Verlängert bis Ende Januar

Jeweils Donnerstag bis Samstag
ab 18.00 bis 23.00 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.



Mittwoch, 24. Januar

«Freihof us äm Huus», 4. Freihof-Skitag in Amden

Abfahrt vor dem Freihof 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 20. Januar 2018).



Februar

Mittwoch, 7. Februar

«Küchenparty 2018», nach den Erfolgen in den letzten Jahren, lassen wir die Party zum 4. 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 Korken 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 und verbindlich, die ersten 99 Personen haben einen Platz. Für Anmeldungen ohne Abmeldung müssen CHF 55.00 in Rechnung gestellt werden.

Samstag, 10. Februar geschlossen (Fasnacht)

März

Ab ca. 20. März ist Spargelzeit

Mal was ganz Neues

Freitag, 23. März

Weinthemenabend N°12

2 Winzer, 12 Weine aber nur ein Gewinner.

«Wine-Battle» mit Robert Goldenits

und Walter Glatzer

Robert Goldenits und Walter Glatzer, beide aus Österreich, treten gegeneinander an. Robert vom Neusiedlersee und Walter von Carnuntum bringen je 6 verschiedene Weine mit und Sie können diese gegenüberstellen und degustieren. Natürlich wird jeder Winzer auch seine Worte zum edlen Traubensaft verlieren. Es lohnt sich, diesen Abend zu reservieren, denn so etwas hat man in Hinwil und sicher im Oberland noch nie erlebt. Nebst den Weinen gibt es auch dieses Mal wieder ein wunderbares Essen dazu, abgestimmt auf die Weine und natürlich das Herkunftsland Österreich. Wir servieren ein feines 6-Gang-Menü mit allem drum und dran.

Start ist um 18.30 Uhr mit einem Apéro, und ab 19.00 Uhr beginnen wir mit dem Wettkampf der beiden Top-Winzer. Kosten für 6-Gang-Menü inkl. Apéro, Weine, Wasser sowie Kaffee und 1 Schnapsert: CHF 145.00 pro Person. Es hat nur 80 Plätze.

Karfreitag, 30. März bis und mit Ostermontag, 2. April geschlossen

April

3. April

Start Sommeröffnungszeiten

Montag bis Freitag von 8.00 bis 23.30 Uhr offen, Samstag und Sonntag geschlossen.

Mai

Dienstag, 1. Mai ab 16.00 Uhr geöffnet

Von 16.00 Uhr bis 17.30 Uhr laden wir am «Tag der Arbeit» alle die mögen zu einem Apéro ein.

Samstag, 5. Mai bis und mit Sonntag, 13. Mai Betriebsferien (Weinreise Toscana)

Donnerstag, 9. bis Samstag, 12. Mai «Freihof us äm Huus», 5. Gäste-Weinreise Jubiläumsreise: 25 Jahre Freihof mit Ueli und Renate in die Toscana
Leider ist diese Reise bereits ausgebucht.

VORANZEIGE 2019

6. Gäste-Weinreise 2019

Auffahrt, 29. Mai bis 1. Juni 2019

Vom Bieler- bis zum Genfersee und nach Visperterminen (höchstgelegenes Weinbaugebiet Europas). Genaue Infos folgen im Herbst 2018. Es wird eine tolle Reise in unserer schönen Schweiz werden.

Vom 14. Mai bis 1. Juni ist der Bison los im Freihof
Bison-Spezialkarte mit zartem Fleisch und Gerichten aus den Steppen der Indianer.

Pfingstmontag, 21. Mai geschlossen

Juni und Juli

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

Mittwoch, 13. Juni

«Freihof us äm Huus», Was wurde aus dem AMP Hinwil?

Treffpunkt um 15.45 Uhr vor dem Freihof.

Wir besichtigen das ALC Hinwil und die Neubauten unseres Armee Logistic Center Hinwil. Danach sind wir im Freihof zu einem feinen Nachtessen. Kommen – sehen – staunen und geniessen. Das ist das Motto dieses Nachmittags.

Mindestteilnehmerzahl 15, max. 30 Personen (Anmeldung bis am 18. Mai 2018 inkl. Zahlung), Preis ohne Getränke zum Nachtessen CHF 50.00.



Mittwoch, 27. Juni Weinthemenabend N° 13,

«Die Toscana und ihre Anbauggebiete»
Weinseminar mit Karl Kalt und Ueli Bräker im Ronda Verde.

Ab 19.00 Uhr werden Sie von Karl Kalt in die Welt der Toscana-Weine entführt. Sie lernen, wo sie wachsen und wie sie gepflegt werden – im Weinberg wie auch im Keller. Wie läuft die ganze Produktion ab? Karl Kalt beantwortet Ihnen alle Fragen zum Toscana-Wein. Wie soll ich ihn lagern, wie und wann soll ich ihn ausschicken, wann ist er überhaupt reif zum Geniessen, was ist ein Top-Toscaner und was nicht?
Kommen Sie am 27. Juni 2018 zu uns in den Freihof, bei einer Degustation und einem Vortrag von insgesamt ca. 2 Stunden wird uns das Geheimnis der Toscana-Weine von einem Profi gelüftet. Danach wird ein feines Nachtessen serviert, natürlich mit den passenden Weinen dazu.
Mindestteilnehmerzahl 15, max. 25 Personen.

Kosten für Seminar, Essen und Getränke: CHF 99.00 (Zahlung gleich Anmeldung bis am 30. Mai 2018).



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.

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

Die Freitage und Samstage sind immer sehr schnell ausgebucht.

August

Wir haben über die ganzen Sommerferien geöffnet

1. August ab 16.00 Uhr geöffnet

Bundesfeiertag mit einem schönen Schweizer 4-Gang-Menu oder à la Carte.

16. August erst ab 16.00 Uhr geöffnet

25 Jahre Freihof mit Renate und Ueli

Mit CHF 25.00 (pro Jahr ein Stutz) pro Person, sichern Sie sich einen Platz.

Die Platzzahl ist beschränkt und wird nach Zahlungseingang berücksichtigt (Zahlung gleich Anmeldung bis am 30. Juli 2018).



Auszug aus dem Programm:

- Überraschungen
- Mega Apéro-Marathon in allen Räumen im Freihof
- Unterhaltung vom Feinsten
- Essen «Rund um die Welt»
- Rückblick auf 25 Jahre Freihof
- Stimmen von Jung und Alt
- Und vieles mehr

Freitag, 17. August bis und mit Sonntag, 2. September Betriebsferien

September

Freitag, 7. September

Weinthemenabend N° 14 «Wine and Dine» mit Bindella-Vallocaia, Montepulciano in der Toscana

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

Start ist um 18.30 Uhr mit einem Apéro und danach werden Sie von Herrn Rudi Bindella und Herrn Andreas Bisig durch die Weine des Montepulciano geführt. Sie werden einiges über ihre Weine zu erzählen haben. Dazwischen geniessen Sie ein vom Freihof-Team zubereitetes 8-Gang-Menu, bei dem ganz sicher das italienische Feuer aus der Toscana auf dem Teller wie auch im Glas zu spüren sein wird. Wettbewerb und Überraschungen dürfen auch dieses Jahr nicht fehlen.

Die Kosten für das 8-Gang-Menu, inkl. Wein, Wasser mit Kaffee und 1 Grappa betragen CHF 155.00. Anmeldung bis am 1. Juni 2018 wird als verbindlich angenommen.

Freitag, 21. September bis und mit Montag, 24. September geschlossen (Chilbi Hinwil)

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

Samstag, 29. September erster Samstag wieder offen, Start der Winteröffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 8.00 bis 23.30 Uhr offen
Sonntag und Montag geschlossen.

Oktober/November

Dienstag, 30. Oktober bis Samstag, 3. 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.

7. bis 24. November, jeweils Mittwoch bis Samstag ab 18.00 bis 23.00 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. Weitere Daten auf Anfrage ab mindestens 20 Personen.



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

28. November bis 22. Dezember, jeweils von Mittwoch bis Samstag ab 18.00 bis 23.00 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.



23. Dezember 2018 bis und mit dem 7. Januar 2019 Betriebsferien

Anmeldung für alle Anlässe bei unseren MitarbeiterInnen

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

Die Freitage und Samstage sind immer sehr schnell ausgebucht.

Bei allen Anlässen, 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 das Geld wird Ihnen umgehend zurückbezahlt.



Vielen Dank für Ihre Treue! Wir hoffen, Ihnen auch dieses Jahr wieder viele kulinarische Höhepunkte, interessante Ausflüge sowie ein abwechslungsreiches Freihof-Programm 2018 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 Freihof-Team