



HAUPT-SPEISEKARTE «HERBST»

Dienstag bis Freitag von 17.45 bis 21.00 Uhr

Samstag von 17.30 bis 21.00 Uhr (Danach haben wir eine Spät-Karte bis 22.30 Uhr)

WIE HEISST ES SO SCHÖN:
HAST DU KEINE ZEIT ZUM ESSEN,
WIRST DU DEINE GESUNDHEIT VERGESSEN.

In unserer saisonal ausgerichteten Küche kochen wir ausschliesslich mit Frischprodukten aus der Region und der Schweiz. So können wir Ihnen versichern, immer das Beste auf Ihre Teller anzurichten.

Ueli & Renate Bräker-Kohler und Mitarbeitende

LIEBE GÄSTE

Unsere Karte wechselt im Jahr vier Mal – wie die Jahreszeiten. Hier die Herbstkarte 2020. Bei den Cordon bleus ist es so, dass wir immer vier Saison-Varianten anbieten, welche in der mittleren Grösse zu haben sind. Dazu kommen dann noch neun verschiedene in allen Grössen. Ob ein Cordon bleu in der Karte bleibt oder nicht, bestimmen die Verkaufszahlen. Immer die vier am wenigsten verkauften fallen raus und es kommen wieder vier neue Varianten rein.

In unserer Küche verwenden wir soweit es geht nur Schweizer Produkte und vor allem nur frische Lebensmittel von Lieferanten, mit denen wir seit Jahren zusammenarbeiten und die meistens aus der Region sind. Frisch gleich Qualität, und Qualität hat ihren Preis.

Nehmen wir zum Beispiel Rindfleisch: In den meisten Ländern in Übersee ist der Einsatz von Hormonen und Antibiotika zur Wachstumssteigerung erlaubt, was auch einen tieferen Einkaufspreis ergibt, aber dafür gesundheitsschädigend sein kann. Darum kostet ein Rindsfilet aus Argentinien die Hälfte eines SwissPrim-Rindsfilets aus der Schweiz. Aber uns ist es das wert.

ALLGEMEIN IST UNSERE DEVISE:

Regionale und vor allem Produkte aus der Schweiz kommen im Freihof auf den Teller.

Die meisten der im Freihof verwendeten Fleischprodukte tragen das Label:



SwissPrimGourmet

SwissPrimGourmet steht für Schweizer Gourmetfleisch der Extraklasse vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein. Neben strengen Qualitätsanforderungen an das Fleisch, zeichnet sich das Markenprogramm durch tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung sowie durch hundertprozentige Rückverfolgbarkeit aus.

Das SwissPrimGourmet-Markenprogramm setzt auf spezielle Rassen, die ausgezeichnete Fleischqualität garantieren. Sowohl Produktion wie auch Vermarktung stehen unter strenger Kontrolle. SwissPrimGourmet wird den hohen Ansprüchen der Konsumenten in Bezug auf Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht.

Unsere Haupt-Lieferanten

Fleisch:	Metzgerei Eichenberger Wetzikon, Metzgerei Luminati Meilen, Metzgerei Lardi Poschiavo, Lötterle Tösstaler Schinkenräucherei Saland, Traitafina Lenzburg
Fisch:	Bianchi
Gemüse:	Peter Preisig Hinwil, Aligro CC Rapperswil, Prodega Hinwil und Direkteinkäufe
Milchprodukte:	Molkerei Rüegg Hinwil, aus diversen Käsereien aus dem Zürcher Oberland, Grosshandel
M.P Trade S.R.L.	Frische Teigwaren, Frischkäse, italienische Spezialitäten aus Hombrechtikon
Trocken-Teigwaren:	Molino e Pastificio S.A in Poschiavo
Eier:	Inauen Dürnten
Bäckereiwaren:	Steiner Wetzikon, Bolliger Hinwil, Romer's Hausbäckerei Benken
Mineral/Bier:	Kindlimann Getränke Hinwil
Wein:	Weingut Bachmann Stäfa, Plozza-Cottinelli Malans, Bindella Zürich, Haus Österreich Luzern, Vinothek Gran Reserva Winterthur, Hofer Weine Zürich, Jürg Obrecht Weinbau Jenins und immer mehr von kleinen Weinbauern direkt und persönlich
Blumen etc.:	Gärtnerei Muggli Hinwil, Flores Hinwil, Gartencenter Meier Dürnten, Blumen Handwerk Siebnen

Allergenkennzeichnung

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

VORSPEISEN «HERBST»

SUPPEN

- Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Speckchips** Fr. 12.50
Auch diese wird täglich frisch zubereitet
Homemade creamy Pumpkin Soup with roasted Pumpkin Seeds and Baconchips
- Tagessuppe – «Es hät solangs hät»** Fr. 9.50
Soup of the day
- Bouillon mit Ei** Fr. 9.00
Kräftige Rindfleischbrühe mit Eigelb
Beef Broth with Egg yolk

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

- Hausgemachte Salatsauce nach Wahl: Hausdressing, Kürbiskernöldressing oder Balsamicodressing
Homemade Salad Dressings: House Dressing, Pumpkin Seed Oil Dressing or Balsamico Dressing
- Nüsslisalat «Put Put & Grunz»** Fr. 15.00
Mit einem gehackten Oberdürntner Ei und geröstetem Speck
Lamb's Lettuce with Egg and roasted Bacon
- Nüsslisalat «Schwammerl»** Fr. 17.50
Mit sautierten Eierschwämmli
Lamb's Lettuce with Chanterelle Mushroom
- Carpaccio di bresaola (Rindfleisch)** Fr. 19.50
Puschlaver Trockenfleisch mit frischem Kürbismousse, Olivenöl, Balsamico, Parmesan und Pinienkernen
Carpaccio di bresaola (Beef), Pumpkin mousse, Olive Oil, Balsamico, Parmesan and Pine nuts
- Bunter Blattsalat** Fr. 9.50
Je nach Saisonangebot bunt gemischter Blattsalat
Seasonal Mixed Salad
- Farbenfroher «Gemischter»** Fr. 12.50
Frische, hausgemachte Salatkombination mit sieben Sorten
Seven varieties of fresh homemade salads
- Wintersalat «David»** Fr. 17.50
Nüsslisalatstrauß auf Randencarpaccio mit Feigen, Rotkraut und Kürbiswürfel
an Preiselbeer-Honigdressing
Bouquet of Lamb's Lettuce on a Beetroot Carpaccio served with Figs, Red cabbage & Pumpkin Cubes with Cranberry Honey Dressing
- Beefsteak Tatar mit Toast und Butter (Vorspeisenportion)** Fr. 25.00
Mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt
Beef Tartar with Toast and Butter (Appetizer)
- Die Tagesvorspeise**
Wird von unseren Mitarbeiterinnen empfohlen
Appetizer of the Day

Eine Vorspeise als grösseres Hauptgericht: Plus Fr. 9.50 (Als Einzelgericht ohne Hauptgang: Plus Fr. 6.50).

WARME VORSPEISEN

Chnobli-Crevetten «Picante» (V)

Fr. 19.50

In Butter gebratene Crevetten mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern, Gemüsestreifen und Cherrytomaten, auf jungem Blattspinat
Garlic Prawns «Spicy» with fresh herbs, vegetables, cherry tomatoes served on baby spinach

Pilztoast «Förster Art»

Fr. 17.50

Gemischte Pilze an leichter Weisswein-Rahmsauce auf Toast mit frischen Kräutern garniert
Mixed Mushrooms on a light white wine and cream sauce on Toast with fresh herbs

Eine Vorspeise als grösseres Hauptgericht: Plus Fr. 9.50 (Als Einzelgericht ohne Hauptgang: Plus Fr. 6.50).

FREIHOF'S «WILDE HERBSTGERICHTE»

WILDGERICHTE

Wir haben uns für ein eher Kleines aber dafür feines, frisches und nachhaltigs Wildangebot entschieden, bei dem alles von Grund auf bei uns im Haus gekocht wird. Das Hirsch- und Rehfleisch kommt aus dem Val Poschiavo, das Wildschweinfleisch aus Bad Wörishofen im Allgäu von der Firma Meier.

Rehschnitzel «Mirza»

Fr. 42.50

An feiner Wildrahmsauce mit Preiselbeeren. Dazu servieren wir Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, frische Früchte und einen Pfirsich
Deer Schnitzel with a Cranberry Cream Sauce. Served with Spätzli (German Egg Noodle Dumplings), Brussels sprouts, Red cabbage, Maroni, Fresh Fruits and Peach

Lady Fr. 37.00

Hirschentrecôte «Wildhüter»

Fr. 44.50

Mit sautierten Pilzen auf Wildrahmsauce sowie Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frischen Früchten
Venison Entrecôte (Stag) with sautéed Mushrooms and cream sauce, Spätzli, Brussel sprouts, Maroni and Fresh Fruits

Wildschweinfilet am Stück gebraten und rosa aufgeschnitten

Fr. 44.50

Auf einer Steinpilz-Kräuterrahmsauce sowie Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frischen Früchten
Venison Fillet (Pork) served with a Mushroom Sauce, Spätzli, Brussel Sprouts, Red cabbage, Maroni and Fresh Fruits

Wildgeschnetzeltes «Jäger Art» (Hirsch & Reh)

Fr. 35.00

An leichter Wildrahmsauce mit Kräutern und Preiselbeeren. Dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frische Früchte
Sliced venison Meat (Stag and Deer) with Cream Sauce, Spices and Cranberry. Served with Spätzli, Brussel Sprouts, Red cabbage, Maroni and Fresh Fruits

Lady Fr. 30.00

Rehpfeffer «Weidmannsheil»

Fr. 35.00

An einer hausgemachten Wildpfeffersauce, garniert mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln sowie Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und frische Früchte
Deer Stew in a Pepper Sauce, garnished with Bacon, Croutons and pickled Onions, served with Spätzli, Brussel Sprouts, Red Cabbage, Maroni and Fresh Fruits

Lady Fr. 30.00

DIE HERBST-HIT'S VON STEPPE & BERG

Butterzartes US-Bisonfilet «Buffalo Bill» (180 g / 130 g)

Auf kräftigem Granatapfel-Rotweinjus, dazu herbstliches Gemüse und Kürbis-Kartoffelgratin Lady
Bison Filet served with a Pomegranate-Red wine sauce, Autumn vegetables and Pumpkin-Potatoes Gratin

Fr. 59.00

Fr. 50.00

Cordon bleu «Harry HIRSCH»

Dünnes paniertes Hirschbäggel Schnitzel gefüllt mit Hirschtrockenfleisch, Nusskäse, Kräuterkäse, Marroni & Feigen. Als Beilage buntes Gemüse und hausgemachter Kürbis-Kartoffelgratin
Cordonbleu: Thin breaded Stag meat Schnitzel filled with dried Stag ham, different varieties of Cheeses, Maroni. Sides: Mixed Vegetables and homemade Pumpkin-Potatoes Gratin

Fr. 45.00

AUS DER KALTEN KÜCHE

VOM SWISS PRIM RIND

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter

Mit Cognac, Single Malt Whisky oder Brandy abgeschmeckt

Beef Tartar served with Toast and Butter. Flavouring: Cognac, Single Malt Whiskey or Brandy

Fr. 35.00

Vorspeiseportion

Fr. 25.00

DIE FREIHOF CORDON BLEU-AUSWAHL «HERBST»

DIE «HERBST-CORDON BLEUS» IN DER MITTLEREN GRÖSSE

Cordon bleu «Bachtel» – Dä Mega Hit!

Gefüllt mit Landrauchschinken, Girenbaderli, Kräutern und Eierschwämmli (geschmeidig)

Thin breaded Schnitzel filled with smoked Ham, Cheese, herbs and Chanterelle Mushrooms

Cordon bleu «Jägersbraut»

Gefüllt mit Hirschtrockenfleisch, Jersey Blue, Birnen und Baumnüssen (würzig)

Thin breaded Schnitzel filled with dried Stag meat, Jersey Blue Cheese, Pear and Walnuts (aromatic)

Cordon bleu «Steinbock»

Gefüllt mit Bresaola, Bündner Bergkäse, Steinpilzen und Lauch (rassig)

Thin breaded Schnitzel filled with Bresaola meat, Alpine cheese, porcini mushrooms and leek

Cordon bleu «Wildes Schwein»

Gefüllt mit Wildschweinsalami, Trüffelkäse, Taleggio und getrockneten Tomaten (gschmacksvoll)

Thin breaded Schnitzel filled with Venison Salami, Truffle Cheese, Taleggio Cheese and dried Tomatoes

Vom Schwein

Pork

Fr. 41.50

Vom Kalb

Veal

Fr. 47.00

NEU & MEGA

Der «Freihof-Cordon-bleu-Spiess» vom Schwein

Fr. 45.00

Alle vier Saison-Cordon bleus in Mini (4 x 111 g) an einem Spiess, garniert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl

UNSERE FREIHOF-KLASSIKER

Appenzeller

Landrauchschinken und Appenzeller Käse (rezent)
Thin breaded Schnitzel filled with smoked Ham, Alpine Swiss Cheese

Greyerzer

Pfefferrohschinken und Greyerzerkäse (rassig)
Thin breaded Schnitzel filled with peppered Ham and Gruyère Cheese

Grüner Tilsiter

Gekochter Schinken und grüner Tilsiter (mild)
Thin breaded Schnitzel filled with cooked Ham and green Tilsit Cheese

Margrittli vo dä Pooalp

Heublumenschinken, Rohschinken, Röstzwiebeln, Tomaten und Bergkäse (würzig)
Thin breaded Schnitzel filled with air dried Ham, raw Ham, roasted Onions, Tomatoes and Alpine Cheese

Brigittli vom Bannholz

Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Goldingerkäse (einzigartig würzig)
Thin breaded Schnitzel filled with Bacon, Onions, Garlic and Goldinger Cheese

El Toro

Rassiger Chorizo-Salami, Rucola und Manchego Käse (scharf)
Thin breaded Schnitzel filled with spicy Chorizo Salami, Arugula and Manchego Cheese (Spicy)

Säntis

Mostbröckli und Säntisbergkäse (würzig)
Thin breaded Schnitzel filled with cured meat and Säntis Cheese

Bauern

Bauernspeck, Sennenkäse und Lauch (mittel)
Thin breaded Schnitzel filled with cured pork Belly Meat, Sennen Cheese and Leek

Freihof

Bauernschinken, Pfefferkäse und Gemüsestreifen (mittel-rassig)
Thin breaded Schnitzel filled with smoked Farm Ham, peppered Cheese and Vegetable slices

**Keine Angst, unsere Karte wechselt vier Mal im Jahr
und es werden alle 50 verschiedenen Cordon bleus der letzten 25 Jahre
zur gegebenen Jahreszeit abwechselnd wieder «zurückkommen».
Plus viele Neue dazu.**

Zu unseren einzigartigen «Super-Spezial-Freihof-Cordon bleus» servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wahl oder Salat als Fitnesssteller!

Beilagen:

Züri frites, Kroketten, Country Cuts, Reis, hausgemachte Spätzli, Nudeln oder nur Gemüse.

Sides: Zürich Fries, Potato Wedges, Rice, homemade Spätzli (German Egg Noodle Dumplings), Noodles or Vegetables.

Röstikroketten oder Süsskartoffelchips: plus Fr. 3.00.

Hash browns or sweet Potatoes: Fr. 3.00 extra.

ES GIBT SIE IN DREI GRÖSSEN

		Vom Schweinsnierstück	Vom Kalbsnierstück
Klein	ca. 250 Gramm	Fr. 32.00	Fr. 39.00
Mittel	ca. 400 Gramm	Fr. 39.00	Fr. 46.00
Gross	ca. 600 Gramm	Fr. 46.00	Fr. 53.00

Für unsere Cordon bleus verwenden wir nur SwissPrim Kalb- und Schweinefleisch.

**Jedes Cordon bleu wird immer frisch zubereitet,
daher brauchen wir ca. 40 Minuten Zeit, bis Sie es geniessen können.**

UNSERE WARMEN KLASSIKER «HERBST»

VOM SWISS PRIM RIND

Zartes Rindsentrecôte «Freihof»

Serviert im Pfännchen und gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter und Rösti frites
Tender Beef Entrecôte «Freihof» served in a Pan with herb Butter and Hash Brown Fries

200 g Fr. 46.50

Butterzartes Rindsfiletmedaillon auf kräftigem Rotweinjus mit Trüffelwürfeli

Herbstliches Gemüse und hausgemachter Kürbis-Kartoffelgratin
Tender Beef Medallions with a Red wine jus, Truffle Cubes, seasonal Vegetables and Pumpkin-Potatoes Gratin

180 g Fr. 55.00
Lady 130 g Fr. 49.50

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»

An rassischer Paprikarahmsauce, dazu herbstliche Gemüsebeilage und hausgemachte Spätzli
Beef Stroganoff served with a creamy paprika sauce, seasonal Vegetables and homemade Spätzli

150 g Fr. 45.00
Lady 100 g Fr. 40.50

VOM SWISS PRIM KALB

Original riesen Wienerschnitzel mit Preiselbeeren

Dünnes, in Brotbröseln gedrehtes Kalbsschnitzel mit gefüllter Tomate und Züri frites
Thin breaded Wiener Schnitzel (Veal Cutlet) with Cranberries, stuffed Tomatoes and Zürich Fries

Fr. 42.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Goldener Herbst»

An leichter Weisswein-Rahmsauce mit Eierschwämmli und frischer Rösti serviert
Sliced Meat, Zürich Style (Veal) served with a White Wine Cream and Mushroom Sauce and fresh Hash browns

Lady Fr. 39.50
Fr. 33.50

Freihof Rösti «Unser Klassiker» seit 27 Jahren

Mit geschnetzeltem Kalbfleisch an leichter Currysauce und Früchtegarnitur
Freihof Hash browns served with sliced Veal meat, Curry sauce and garnished Fruits

Lady Fr. 35.00
Fr. 29.00

VOM SWISS PRIM SCHWEIN

Paniertes Schweinsschnitzel mit Züri frites

Vom Nierstück geschnitten und paniert
Authentic German Schnitzel (Pork) with Zürich Fries

Lady Fr. 26.00
Fr. 22.00

Spaghetti Töpflli

Tomatenspaghetti mit panierten Schweinefleischwürfeli vom Nierstück
Spaghetti with Tomato sauce and breaded Schnitzel cubes (Pork)

Lady Fr. 27.00
Fr. 23.00

VOM SCHWEIZER HUHN

Butterzarte Pouletbrust «Don Steffano»

Gebraten, auf leichtem Pilzragout, dazu frische Tagliolini und herbstliches Gemüse
Fried tender Chicken Breasts served on a Mushroom Ragout with fresh Tagliolini and seasonal Vegetables

Fr. 35.00

AUS DEM WASSER

Swiss Lachs Tranche «Herbst Art» (aus Lostallo, Zucht)

Im Ofen gratiniert mit Feigen-Baumnusskruste,
frisches Herbstgemüse und Kürbis-Kartoffelgratin
*Baked swiss Salmon with Figs and Walnut crust,
fresh Autumn Vegetables and Pumpkin-Potatoes Gratin*



Fr. 44.50

Schweizer Eglifilets im hausgemachten Bierteig (aus Raron, Zucht)

Mit Blattspinat und Salzkartoffeln
*Battered Perch Fillets served with Sautéed Spinach,
boiled and salted Potatoes*



Lady

Fr. 39.50

Fr. 35.00

VEGETARISCHES

Hausgemachtes Tortelli-Duett «Rino & David»

Verschieden gefüllte, hausgemachte Tortelli, die einen mit Steinpilzen & Frischkäse
und die anderen mit frischem Kürbis. Das Ganze an einer leichten Randen-Rahmsauce
mit karamelisierten Äpfeln und Baumüssen.

*Duett of homemade Tortelli, one filled with porcini mushrooms and cream cheese, second filled
with fresh pumpkin served on a light beetroot-cream sauce with caramelized apples and walnuts.*

Fr. 29.50

Gemüseteller «Herbstgruss»

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Kürbis, Wirsing, hausgemachten Spätzli und leichtem Pilzragout
*Vegetable Platter with Red Cabbage, Brussels Sprout, Maroni, Pumpkin, Savoy Cabbage,
homemade Spätzli and a Mushroom Ragout*

Fr. 29.50

FONDUE CHINOISE «FREIHOF SPEZIAL»

Ab 4 Personen und auf Vorbestellung (mind. 48 Stunden)

pro Person

Fr. 55.00

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Schweizer Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch von der Huft sowie Pouletbrust von
Hand geschnitten, frisches Gemüse, bunter Früchteteller, Pilze, Essiggemüse,
Reis und Züri frites, hausgemachte Saucen und am Schluss noch eine Bouillon mit Ei
oder Sherry.

Dieses Fondue Chinoise wie auch alle anderen Gerichte gehören zum Qualitätssiegel
«Freihof 2012», im Preis etwas teurer aber selbstverständlich alles frisch, nur
die beste Qualität aus der Schweiz (Ausnahmen sind deklariert) und hausgemacht.
Das ist unsere Vorstellung von pflichtbewusster und ehrlicher Gastronomie, die
für «gut und gesund auswärts essen» steht, so dass es für Gast und Wirt stimmt.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT
UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT BEI UNS IM FREIHOF.