

Freihof

Cordon bleu Spezialitäten

Cordon bleu "Pilatus"

Vorderschinken, Raclettekäse, Spinat, Zwiebeln, Steinpilze, Gemüsegarnitur Schwein Fr. 35.50

Cordon bleu "Bernina"

Buure Speck, Rostzwiebeln, Bergkäse, Gemüsegarnitur Schwein Fr. 34.50

Cordon bleu "Matterhorn"

Vorderschinken, Gruyérezerkäse, Gemüsegarnitur Schwein Fr. 29.50

Cordon bleu "Jungfrau"

Vorderschinken, Raclettekäse, scharfe Salami, Peperoncini, Gemüsegarnitur Schwein Fr. 34.50

Cordon bleu "Säntis"

Parmaschinken, Gruyérezerkäse, Gemüsegarnitur Schwein Fr. 37.50

Beilage nach Wahl:

*Pommes frites, Kroketten, Kartoffelschilfbern, Hausgemachte Spätzli, Teigwaren, Risotto
Reichhaltigen Salatgarnitur oder nur mit Gemüse*

*Unser Cordon bleu's werden aus erstklassigem Schweizer Kalbs- und Schweinefleisch stets frisch zubereitet.
Für die Panierung verwenden wir unser hausgemachtes Paniermehl und braten die Cordon bleu's in Butter an.
Frittieren ist für uns keine Option.*

Monatshits

Kalbs-Steak

an einer Cognac-Rahmsauce mit frischen Morecheln und hausgemachten Nudel 200 gr. Fr. 44.50

Hirsch-Filet

an einer Wacholder-Gin Wildrahmsauce, serviert mit Rösti-Kroketten, Preiselbeerbirne und Rosenkohl Fr. 44.50

Rehgeschnetzeltes "Nach Art des Chefs"

an einer Eierschwämml-Rahmsauce, mit Cognac verfeinert, und hausgemachten Spätzli und Preiselbeer-Birne Fr. 43.50

"Jägernudeln"

Reh- und Hirschfilet-Geschnetzeltes mit frischen Waldpilzen an einer Wildrahmsauce, auf hausgemachten Nudeln Fr. 32.50

Hirschpfeffer "Freihof"

garniert mit Speck, Brotcroutons, und einer Birne mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli und Rotkraut Fr. 33.50