

Freihof

Cordon bleu Spezialitäten

Cordon bleu "Pilatus"

Vorderschinken, Raclettekäse, Spinat, Zwiebeln, Steinpilze, Gemüsegar nitur

Schwein

Fr. 35.50

Cordon bleu "Bernina"

Buure Speck, Rostzwiebeln, Bergkäse, Gemüsegar nitur

Schwein

Fr. 34.50

Cordon bleu "Matterhorn"

Vorderschinken, Greyerzerkäse, Gemüsegar nitur

Schwein

Fr. 29.50

Cordon bleu "Jungfrau"

Vorderschinken, Raclettekäse, scharfe Salami, Peperoncini, Gemüsegar nitur

Schwein

Fr. 34.50

Cordon bleu "Säntis"

Parmaschinken, Greyerzerkäse, Gemüsegar nitur

Schwein

Fr. 37.50

Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Kroketten, Kartoffelschilfern, Hausgemachte Spätzli, Teigwaren, Risotto

Reichhaltigen Salatgar nitur 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 Morcheln 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 Eierschwämmli-Rahmsauce, mit Cognac verfeinert, und hausgemachten Spätzli und Preiselbeer-Birne

Fr. 43.50

"Jägersnudeln"

Reh- und Hirschfilet-Geschnetzeltes mit frischen Waldpilzen an einer Wildrahmsauce, auf hausgemachten Nudel

Fr. 32.50

Hirschkpfeffer "Freihof"

gar nitert mit Speck, Brotcroutons, und einer Birne mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli und Rotkraut

Fr. 33.50