



Restaurant **Freihof**

# FRÜHLINGSBOTEN



## Vorspeisen

### Bärlauchsuppe

garniert mit einem Rahmhäubchen

Fr. 10.50

### Spargel-Ragout von Weissen und Grünen

an Prosecco-Butter im Pastetli

Fr. 19.50

## Hauptspeisen

### Bärlauch-Spätzli (Vegetarisch)

mit Bergkäse und Röstzwiebeln überbacken

Fr. 28.50 Hauptspeise

Fr. 23.50 Kleine Portion

### Weisse Spargeln die klassischen

mit einer Hollandaise

Fr. 32.00 Hauptspeise

Fr. 19.50 Kleine Portion

### Schweinsfilet-Medallions

an einer Sauce-Bearnaise  
serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln

Fr. 39.50

### Rindsfilet-Medallions

an einer Sauce-Bearnaise  
serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln

Fr. 45.50

### Zander-Filet

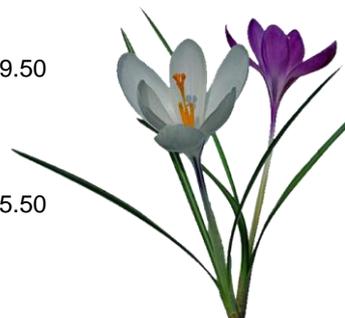
auf weissen Spargeln mit einer Prosecco-Buttersauce  
dazu werden neue Kartoffeln serviert

Fr. 37.50

### Puschlaver Rohschinken

Fr. 28.50 Hauptspeise

Fr. 19.50 Kleine Portion



## Einige ideale Begleiter zu diesen Gerichten

### WEISSWEIN



#### St-Saphorin

Lavaux AOC, 100% Chasselas

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, feingliedriges Bukett, attraktive Pfirsichnuancen, leicht hefig, mineralisch mit frischen Blütenduftaromen, frisch im Gaumen, angenehm weich strukturiert, delikate Aromatik.

1dl Fr. 6.70

### ROTWEIN



#### Figuro 12

Tempranillo

Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

1dl Fr. 7.80

inkl. 8.1% MWSt.