



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
Grüner Spargel-Erdbeeren-Salat auf Blattsalat mit hausgemachtem Erdbeer-Vinaigrette	Fr. 14.50

Hauptspeisen

Bärlauch-Spätzli (Vegetarisch) mit Bergkäse und Röstzwiebeln überbacken	Fr. 28.50 <small>Hauptspeise</small> Fr. 23.50 <small>Kleine Portion</small>
Weisse Spargeln die klassischen mit einer Hollandaise	Fr. 32.00 <small>Hauptspeise</small> Fr. 19.50 <small>Kleine Portion</small>
Schweinsfilet-Medaillons an einer Sauce-Bearnaise serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln	Fr. 39.50
Rindsfilet-Medaillons an einer Sauce-Bearnaise serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln	Fr. 45.50
Saftig gebratene Pouletbrust (CH) auf hausgemachten Bärlauchspätzli mit cremigem Spargelragout	Fr. 34.50
Zander-Filet auf weissen Spargeln mit einer Prosecco-Buttersauce dazu werden neue Kartoffeln serviert	Fr. 37.50



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. 7.50

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. 8.00