

Menuvorschläge – Menus mit Dessert

Menu 1

Geröstete Fidelisuppe

Gemischter Saisonsalat

Schweinscarrébraten schwedische Art

Gefüllt mit Zwetschgen

Gratin dauphinois

Gemüse garnitur

Coupe Jacques

Fr. 60.00

Menu 2

Gemüsecrèmesuppe

Gemischter Saisonsalat

Kalbsbraten von der Schulter

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Apfelkuchen

Fr. 60.00

Menu 3

Rindskraftbrühe mit Pfannkuchen

Gemischter Saisonsalat

Rindschmorbraten Grossmutterart

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Haselnusscrème Grossmutter Art

Fr. 60.00

Menu 4

Rieslingsuppe

Gemischter Saisonsalat

Maispouardenbrust

An leichter Rahmsauce

Wildreis

Gemüse garnitur

Caramelköppli

Fr. 57.00

Menu 5

Tomatencremesuppe

Gemischter Saisonsalat

Rahmschnitzel vom Schwein

An leichter Rahmsauce

Nudeln

Gemüse garnitur

Gebrannte Crème

Fr. 57.00

Menuvorschläge – Menus ohne Dessert

Menu 6

Geröstete Fidelisuppe

Gemischter Saisonsalat

Cordonbleu vom Schwein
Gefüllt mit Schinken und Käse
Pommes frites
Gemüse garnitur

Fr. 48.00

Menu 7

Rindskraftbrühe mit
Pfannkuchen

Gemischter Saisonsalat

Kotelettenkrone vom Schwein
An leichter Rahmsauce
Pommes williams
Gemüse garnitur

Fr. 51.00

Menu 8

Rindskraftbrühe
mit Wachtelei

Gemischter Saisonsalat

Kotelettenkrone vom Kalb
An leichter Rahmsauce
Pommes williams
Gemüse garnitur

Fr. 60.00

Menu 9

Rieslingsuppe

Gemischter Saisonsalat

Steak vom Kalb
An leichter Rahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Fr. 64.00

Menu 10

Rieslingsuppe

Gemischter Saisonsalat

Lammrack provençale
Auf Ratatouille
Rosmarinkartoffeln
Gemüse garnitur

Fr. 60.00

Menu 11

Tomatencrèmesuppe

Gemischter Saisonsalat

Kalbshohrückenbraten
Gefüllt mit Spinat und
Lammentrecôte
An leichter Sauce
Gemüse garnitur

Fr. 68.00

Menu 12

Rindskraftbrühe
mit Wachtelei

Gemischter Saisonsalat

Filet vom Schwein
mit Schinken und Pilzen
im Blätterteig
Gemüse garnitur

Fr. 60.00

Menu 13

Rindskraftbrühe mit
Pfannkuchen

Melonenfächer mit
Rohschinken

Filet vom Rind ganz gebraten
Sauce hollandaise
Neue Kartoffeln
Gemüse garnitur

Fr. 70.00

Menuvorschläge – Buffets

Kleines Buffet

Gemüsecrèmesuppe

Salatbuffet bestehend aus Zucchettisalat, Kabissalat, Gurkensalat, Maissalat, Randensalat, Selleriesalat, Tabouléesalat mit Thon, Chiccoréesalat, Nüsslisalat, Blattsalate, Tomaten gefüllt mit Hüttenkäse, Eier gefüllt mit Sauce Mayonnaise und Peterli Zwiebeln, Schnittlauch, französische und italienische Sauce

Dazu: heisser Schinken mit Sauce tartare und Senfsauce, Rindsbraten an Balsamico-Jus

Fr. 60.00

Grosses Buffet

Spiegelbuffet Tête de moine mit Früchten, Roastbeef und Rohschinken mit Melonen, Sauce tartare Felchenfilet geräucht, Crevettencocktail, Makrelenfilet geräucht, Meerrettichsauce, Tomaten gefüllt mit Hüttenkäse, Eier gefüllt mit Mayonnaise und Peterli, Terrinen und Pasteten, Sauce cumberland

Hauptgangbuffet Kalbsbraten, Gratin dauphinois, Bohnenpakete mit Speck umwickelt, Karotten

Fr. 77.00

Dessertbuffet

Dessertbuffet ohne Käse: Fr. 16.00

Dessertbuffet mit Käse: Fr. 20.00

Menuvorschläge – allgemeine Bedingungen

Sehr geehrter Gast

Es freut uns sehr, dass Sie sich für ein Fest in unserem Hause interessieren. Das Gasthaus zum Freihof wird von uns in 10. Generation geführt und wir legen Wert auf marktfrische und hausgemachte Zutaten und Gerichte. Wir kochen Ihnen Ihr Festmenu auf unserem 120jährigen Holzherd ohne moderne Hilfsmittel.

Als besondere Spezialität servieren wir Ihnen anstelle von Suppe und Salat ein **kaltes Vorspeisenbuffet auf Spiegeln** reich garniert. Dazu ein Salatbuffet bestehend aus vielen frischen Salaten. Dies servieren wir Ihnen ab 20 Personen.

Unsere Tische sind festliche in weiss gedeckt. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen Blumenschmuck bei der Gärtnerei im Dorf. Der Menupreis versteht sich inkl. Nachservice am Tisch. Wir sind sehr flexibel in der Menugestaltung und nehmen Ihre Wünsche gerne entgegen. Die Beilagen und Vorspeisen sind ohne weiteres austauschbar.

- Ohne Suppe bleibt der Menupreis gleich
- Ohne Salat verringert sich der Menupreis um Fr. 4.00
- Ohne Dessert verringert sich der Menupreis um Fr. 5.00
- Kaltes Vorspeisenbuffet anstatt Suppe und Salat erhöht den Menupreis um Fr. 12.00
- Für mitgebrachtes Dessert verlangen wir einen Gedeckzuschlag pro Person von Fr. 6.00

Kinder bezahlen bis 10 Jahre die Hälfte des Menupreises. Es ist auch möglich, ein Kindermenu mit Schnitzel und Pommes frites oder Rahmschnitzel mit Nüdeli zu bestellen. Lassen Sie sich von uns beraten.

Unser Restaurant schliesst um 0.30 Uhr. Möchten Sie Verlängerung, ist dies nach Absprache möglich. Wir verrechnen Ihnen dafür Fr. 150.00/Stunde (ab 0.30 Uhr), sowie Fr. 60.00 Bewilligungsgebühr. Verlängerung ist bis frühestens 4.00 Uhr möglich. Aus Rücksicht auf die Nachbarschaft bitten wir Sie, nicht länger als 1.00 Uhr Musik zu spielen.

Bitte beachten Sie, dass die **angemeldete Personenzahl verbindlich** ist. Für nicht einen Tag vorher abgemeldete Personen verrechnen wir Ihnen den gesamten Menupreis.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie Ihr Fest ins unserem Haus feiern würden und wir Sie verwöhnen dürfen. Gerne stehen wir Ihnen für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Herzlich,

Ursula und Jakob Furrer

Schmidrüti,