

Bankett-Vorschläge

Bei Gruppen ab 16 Personen bietet das Restaurant Freienhof ein tolles Bankett-Menü an.

Damit Sie eine Vorstellung von einem möglichen Menü erhalten, haben wir für Sie verschiedene beliebte Menü-Vorschläge zusammengestellt.

Gemeinsam mit uns können Sie auch ein Menü bestimmen, welches von diesen Vorschlägen abweicht.

Unsere Produkte stammen wenn immer möglich aus Schweizer Produktion und können daher saisonal abweichen.

Gerne beraten wir Sie für Ihr gelungenes Bankett!

Aare	6.50
Chips, hausgemachte Nussmischung	
Schloss	15.-
Mini-Tartelette mit Meiringer Ziegenfrischkäse, Birne und Baumnüssen Antipasti-Spiessli mit Schlosswurst Rauchlachs-Tartar auf Crostini mit Kräutercreme	
Niederhorn	21.-
Fleisch- und Käseplatte mit Zopf und hausgemachten Mixed Pickels (150 g pro Person / 5 Sorten Fleisch und 2 Sorten Käse, davon 1x Hobelkäse)	
Niesen	23.-
Spiessli mit Mozzarella und Tomate Blätterteigstängeli mit Pesto Falafel mit Ras-el-Hanout-Dip und Gemüse Rindstartar auf Crostini mit Schwarzer-Knoblauch-Creme Hausgemachter Käsekuchen mit Röstzwiebel-Confit	
Stockhorn	29.-
Humus mit Oliven und Pitabrot Pizzarollen Oliven mit Parmesanmöckli Kalbstartar im Mini-Cornet mit Kräutercreme Frittata mit Tomatensalsa Poulet-Aperoflügeli mit BBQ-Dip	
Blueme	16.-
Waldpilzrisotto mit Mascarpone, confierten Cherrytomaten und Käsechips	
Chatz & Muus	18.-
Ghackets mit Hörnli - Apfelmus	

Die Preise verstehen sich pro Person und sind ab 10 Personen wählbar.

Add on`s

Mini-Tartelette mit Meiringer Ziegenfrischkäse, Birne und Baumnüssen	3.50
Antipasti-Spiessli mit Schlosswurst	4.50
Rauchlachs-Tartar auf Crostini mit Kräutercreme	5.50
Spiessli mit Mozzarella und Tomate	3.50
Blätterteigstängeli mit Pesto	3.00
Falafel mit Ras-el-Hanout-Dip und Gemüse	4.50
Rindstartar auf Crostini mit Schwarzer-Knoblauch-Creme	5.50
Hausgemachter Käsekuchen mit Röstzwiebel-Confit	4.50
Humus mit Oliven und Pitabrot	4.50
Pizzarollen	3.50
Oliven mit Parmesanmöckli	4.00
Kalbstartar im Mini-Cornet mit Kräutercreme	5.50
Frittata mit Tomatensalsa	4.50
Poulet-Aperoflügeli mit BBQ-Dip	5.50

Der Preis der Add On`s versteht sich pro Stück und diese sind ab 10 Personen wählbar.

Geräucherte Lachsforelle

Rettich – Zitrusfrucht – Quinoa

Kleines Rindstartar

Gehobelte Belper Knolle – Kräutersalat

Mini-Tartelette

Meiringen Ziegenfrischkäse – Birne – Baumnüsse

Weissweinsuppe

Kräuterschaum – Blätterteigstängeli

Geschmorte Rindfleischstreifen «Stroganoff»

Spätzli

Zanderfilet mit Randencrumble

Gersotto – glasierte Gurken

Waldpilzrisotto

Mascarpone – confierte Cherrytomaten – Käsechips

Toblerone-Mousse

Birnenkompott

Gebrannte Crème

Nidletäfelì – Gewürzcrumble

Apfelstreuselkuchen

Vanillerahm

Preis pro Person 58.–

Blattsalat

Bärlauchdressing – Gemüsestreifen – Radiesli – Ei 8.–

Weisskohl – Linsen – geröstete Baumnüsse 11.–

Sommerlicher Blattsalat

Black-Tiger-Crevetten – Wassermelone – Cashewnüsse 19.–

Spargelsalat

Tessiner Rohschinken – Focaccia 16.–

Lachstartar

Zitrusfrüchte – Kräutersalat – Pumpernickel 21.–

Geräuchertes Felchenfilet

Selleriemousse – Frisee – Brotchips 21.–

Rindscarpaccio

Gebratene Waldpilze – Parmesan – Rucola 23.–

Schangnauer Büffelmozzarella

Tomaten – Basilikum – Taggiasca-Oliven 16.–

Vitello tonnato

geräucherte Paprika – rote Zwiebeln – Kapern 23.–

Nüsslersalat

Brombeerdressing – Speck – Croutons 15.–

Karamelisierter Ziegenfrischkäse

Kürbismousse – Cranberry – Haselnuss 20.–

Hirschartar

Kürbis-Pickles – Knäckebrot – Senf 24.–

Swiss-Alpine-Lachs-Carpaccio

Zitrusfrüchte – Quinoa – Kräutersalat 26.–

Geflügelkraftbrühe

Estragonklösschen – Gemüsestreifen

11.-

Weisse Spargelcremesuppe

Rauchlachs – Orange

13.-

Peperoni-Joghurt-Kaltschale

Croutons – Oregano

10.-

Weisse Tomatensuppe

Basilikumklösschen – Focaccia

13.-

Rindskraftbrühe mit Sherry

Flädli – Gemüsestreifen

11.-

Kürbissuppe

Geräucherte Entenbrust – Waldhonig

12.-

Randensuppe

Granatapfel – gepuffter Buchweizen

10.-

Safransuppe

gebratene Black-Tiger-Crevette

14.-

FLEISCH

**Hausgemachter Hackbraten mit
Senf-Rahm-Sauce**

Kartoffelstock – saisonales Gemüse 31.-

Suure Mocke mit Speck & Perlzwiebeln

Tagliatelle – Wurzelgemüse 34.-

Kalbshohrücken mit Portweinjus

Taleggio-Erbsen-Risotto – grüner Spargel 44.-

Roastbeef mit Limettenbutter & Jus

Rosmarinkartoffeln – Ofengemüse 46.-

Kalbsnierstück mit Rotweinjus

Kartoffelgratin – Bohnenbündeli 49.-

**Duo von Rinds- und Kalbsfilet mit
Béarnaise & Jus**

Dauphine-Kartoffeln – saisonales Gemüse 54.-



GEFLÜGEL

**Pouletschenkel-Steak im Speckmantel mit
BBQ-Jus**

Tagliolini – Ratatouille 32.-

**Rheintaler Ribelmals-Poularde mit
Rosmarin-Honig-Jus**

Lyoner Kartoffeln – zweierlei Karotten 34.-

FISCH

Gebratenes Forellenfilet mit Nussbutter

Venere-Reis - Rahmwirsing

25.- / 34.-

Wolfsbarschfilet mit Safransauce

Rollgerste - gebrannter Lauch

26.- / 38.-

Zanderfilet mit Zitronensauce

Fregola Sarda mit Trockentomaten und Oliven -
Artischocken-Zucchetti-Gemüse

28.- / 41.-

Swiss-Alpine-Lachstranche mit weisser Buttersauce

Zitronenravioli - glasierte Kefen

29.- / 42.-

WILD

Rehpfeffer mit Pilzen & Trauben

Spätzli - Rotkraut - Marroni

36.-

Hirsch-Entrecôte mit Sauser-Rahmsauce

Brotknödel - Federkohl - Pastinaken

41.-

VEGETARISCH / VEGAN

Risotto mit Taleggio

Spargel - Frühlingsgemüse

26.-

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf

Falafel - Joghurtdip

28.-

Gebackener veganer Camembert (vegan)

Rosmarinkartoffeln - Ofengemüse - Tomatensalsa

29.-

Pilzravioli mit Amsoldingerkäse

Federkohl - Pastinaken - Kürbis

29.-

Mandarineneis-Parfait

Erdnuss-Schokoladenkuchen – Mandarinenganache

15.-

Zimt-Mousse

Zwetschgenkompott – Hafercrumble

14.-

Rhabarber-Himbeer-Mousse

Joghurtglace – Brownie

14.-

Gebrannte Crème

Nidletäfel – Gewürzcrumble

10.-

Birnenstreuselkuchen mit Chili

Rosmarin-Apfel-Bayrischcrème – Birnensorbet

14.-

Süssmostcrème

Honighippe – Mandeln

11.-

Joghurt-Mousse

Beeren – Granola

10.-

Erdbeeren mariniert

Szechuanpfeffer – Basilikumsorbet – schwarze Schokolade

15.-

3-GANG-MENÜ

49.-

Blattsalat

Bärlauchdressing – Gemüsestreifen – Radiesli – Ei

Hausgemachter Hackbraten

Senf-Rahm-Sauce – Kartoffelstock – glasiertes Frühlingsgemüse –
(Spargel, Kefen, Radiesli)

Gebrannte Crème

Nidletäfelı – Gewürzcrumble

4-GANG-MENÜ

75.-

Spargelsalat

Tessiner Rohschinken – Focaccia

Rindskraftbrühe mit Sherry

Flädli – Gemüsestreifen

Wolfsbarschfilet

Safransauce – Rollgerste – gebrannter Lauch

Joghurtmousse

Beeren – Granola

5-GANG-MENÜ

96.-

Schangnauer Büffelmozzarella

Tomaten – Taggiasca-Oliven – Grissini

Peperoni-Joghurt-Kaltschale

Croutons – Oregano

Swiss-Alpine-Lachstranche mit weisser Buttersauce

Zitronenravioli – glasierte Kefen

Rheintaler Ribelmals-Poularde mit Rosmarin-Honig-Jus

Lyonerkartoffeln – zweierlei Karotten

Erdbeeren mariniert

Szechuanpfeffer – Basilikumsorbet – schwarze Schokolade

Swiss-Alpine-Lachs-Carpaccio

Zitrusfrüchte - Quinoa - Kräutersalat

Geflügelkraftbrühe

Estragonklösschen - Gemüsestreifen

Tagliatelle

Trüffelrahmsauce - Lauch

Lycheesorbet mit Prosecco

Rindsfilet am Stück gegart mit Béarnaise & Jus

Kartoffelgratin - saisonales Marktgemüse

Regionaler Käseteller

Hausgemachtes Früchtebrot - Chutney

Mango-Mousse

Schokoladenkuchen - Passionsfruchtsorbet

5-Gang-Menü	98.-
6-Gang-Menü mit Sorbet	105.-
7-Gang-Menü mit Käse und Sorbet	117.-