



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## VORSPEISEN / *STARTERS*

### ZUM AUFTAKT / *STARTERS*

<b>Bunter Blattsalat</b>		8.50
<i>Colourful leaf salad</i>		
<b>Bunt gemischter Salat</b>		9.80
<i>Colourful mixed salad</i>		
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons</b>		14.50
<i>Lam's lettuce with boiled egg, bacon and croûtons</i>		
<b>Salatteller mit Mostbröckli</b>		18.50
mit <b>rosa gebratenen Rindsfiletwürfeln</b> (160g)		38.30
dazu Trauben, Baumnüsse und Thurgauer Äpfel		
<i>Salad plate with „Mostbröckli“ (jerky) served with grapes, walnut and apple</i>		
<i>with medium roasted beef filete cubes (160g)</i>		
<b>Zweierlei Lachs mit Meerrettich und Zwiebeln</b>		18.50
geräuchert und gebeizt		
grosse Portion		27.50
<i>Two salmon (pickled and smoked) on a salad bouquet with horseradish foam and onions</i>		
<b>ZÜGER Büffel-Mozzarella</b>		16.80
mit marinierten Randen, kleinem Salat und Balsamico		
<i>ZÜGER Buffalo mozzarella with beetroot, small salad and balsamico</i>		
<b>Rinds-Tatar</b>	140g	29.50
mild oder scharf	70g	19.50
mit FREIHOF Whisky		
serviert mit Toast und Butter		
<i>Beef tatar</i>		
<i>mild or spicy</i>		
<i>with FREIHOF Whiskey</i>		
<i>served with toast and butter</i>		

Menü- und Preisänderungen vorbehalten  
Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Stand Oktober 2019

Mehr unter [www.freihof.swiss](http://www.freihof.swiss)



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## SUPPEN / SOUPS

### AUS DER SUPPENKÜCHE / SOUPS

<b>Tagessuppe</b> <i>Daily soup</i>	8.50
<b>Biersuppe FREIHOF mit Treber und Brezn</b> <i>Beer soup FREIHOF with treber and pretzel</i>	12.50
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit seinem Öl und seinen Kernen <i>Pumpkin cream soup</i> <i>with its oil and its kernels</i>	12.50

#### Fleisch- und Fischherkunft / Origin of meat and fish:

Schwein, Kalb / <i>Pork, Veal:</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Rind / <i>Beef</i>	Schweiz, Uruguay, Australien / <i>Switzerland, Uruguay, Australia</i>
Geflügel / <i>Chicken</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Egli / <i>Perch</i>	Estland, Europa / <i>Estonia, Europe</i>
Räucherlachs / <i>Salmon</i>	(in der CH verarbeitet / <i>processed in CH</i> ) Dänemark, Pazifik (Alaska), Schottland / <i>Denmark, Pazific (Alaska), Scotland</i>
Crevetten / <i>King prawns</i>	Vietnam / <i>Vietnam (Aquakultur / Aquaculture)</i>
Tagesfisch / <i>Daily fish</i>	nach Angebot / <i>according to the offer</i>
Wurstwaren / <i>Sausages</i>	Schweiz, Italien / <i>Switzerland, Italy</i>
Eier / <i>Eggs</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>

*All prices are in CHF incl. VAT of 7,7%*

Menü- und Preisänderungen vorbehalten  
Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Stand Oktober 2019

Mehr unter [www.freihof.swiss](http://www.freihof.swiss)



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES (1)

**Bierbratwurst FREIHOF \*\*** 18.50  
mit Pommes Frites und Gemüse  
*Beer bratwurst with French fries and vegetables*

**Bauern-Kotelett** vom Schwein \*\* 37.50  
mit Kräuterbutter, hausgemachten Spätzli  
und Gemüse  
*Farmer's pork chop with herb butter, homemade  
spaetzle and vegetables*

**Panierte Schweinsnierstück-Schnitzel** 24.50  
dazu Pommes Frites und Gemüse  
*Breaded pork cutlet (schnitzel)  
served with French fries and vegetables*

**Braui Börger** 30.50  
mit 200g bestem Schweizer Rindfleisch (medium  
gebraten) mit Speck, Cheddarkäse und Coleslaw Salat  
serviert mit Country Cuts **und** einem knackig  
frischen Salat  
*Braui Burger with 200g of best Swiss beef (medium)  
with bacon, Cheddar cheese, country cuts and coleslaw salad  
served with fresh salad*

**Black Angus Rindsfilet \*\*** mit Kräuterbutter 200g 49.50  
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse 300g 55.50  
*Beef filet (Black Angus) with herb butter  
served with roasted potatoes and vegetables*

**Rindsfiletwürfel Stroganoff** (medium gebraten) 42.50  
mit Butterspätzli  
*Beef filet cubes stroganoff (medium)  
with butter spaetzle*

**\*\* vom Lavasteingrill**

Menü- und Preisänderungen vorbehalten  
Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Stand Oktober 2019

Mehr unter [www.freihof.swiss](http://www.freihof.swiss)



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES (2)

**Zwiebel-Rostbraten \*\*** 39.00

rosa gebratenes Entrecôte in Zwiebel-Biersauce  
mit Bratkartoffeln und Gemüse

*Medium roasted entrecôte in onion-beer sauce  
with fried potatoes and vegetables*

**Rindskopfbäggli** 36.50

im FREIHOF Rauchbier geschmort  
mit Trüffel-Kartoffelstock und Gemüse

*Rindskopfbäggli classic beef stew  
in FREIHOF smoke beer  
with truffle mashed potatoe*

**Wiener Schnitzel (vom Kalb)** 39.50

mit Pommes Frites und Gemüse

*Wiener schnitzel (calf)  
with French fries and vegetable*

**Schnitzel nature (vom Kalb)** 39.00

mit Champignonrahmsauce  
Butternudeln und Gemüse

*Veal cutlet nature  
with mushroom sauce and noodles*

**Appenzeller Kalbs-Cordon Bleu** 41.50

mit Mostbröckli und Appenzeller Käse  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

*Appenzeller Calf's cordon bleu  
served with French fries and vegetables*

**\*\* vom Lavasteingrill**

Menü- und Preisänderungen vorbehalten  
Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Stand Oktober 2019

Mehr unter [www.freihof.swiss](http://www.freihof.swiss)



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES (3)

### AUF ANFRAGE / S'HÄT SOLANGS HÄT ON REQUEST

**Frische Kalbsleberli** 33.00  
mit Röstipastetli und Gemüse  
*Fresh calf liver fried*  
*served with Rösti-potato and vegetables*

**Swiss Gourmet Beef (300g)** 61.50  
Hohrückensteak vom Lavasteingrill  
mit Pommes Frites und Gemüse  
*from the lava stone grill with French fries and vegetables*

dazu nach Ihrer Wahl:

- Morchelsauce *morel sauce* 6.50
- Zwiebelsauce *onion sauce* 3.50
- Pfeffersauce *pepper sauce* 3.50
- Kräuterbutter *herbal butter* 2.50

Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien bei Ihrer Bestellung mit.

*Please inform our staff about any incompatibilities or allergies when ordering.*

Menü- und Preisänderungen vorbehalten  
Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Stand Oktober 2019

Mehr unter [www.freihof.swiss](http://www.freihof.swiss)



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES (4)

### **Chefsalat mit...** *Salad plate with...*

**Schweinschnitzel paniert** 24.50  
*breaded pork cutlet*

**Egli-Knusperli** (10 Stck.) im FREIHOF Bier-Teig 26.50  
und Tartarsauce  
*crispy perch (10 pieces) in FREIHOF beer-dough  
with sauce tartar*

**Gebratene Riesencrevetten** (5 Stück) 33.50  
mit Zwiebeln, kleinen Tomaten und Kräuterbutter  
*roasted king prawns (5 pieces)  
with onions, tomatoes and herbal butter*

### **VEGETARISCH UND VEGAN** *VEGETARIAN AND VEGAN*

**Appenzeller Chässpätzli** (vegetarisch) 21.50  
mit Röstzwiebeln und Apfelmus  
*Appenzeller cheese-spaetzle  
with roasted slices of onions and apple puree*

**Ravioli mit Basilikum-Ricotta-Füllung** (vegetarisch) 22.00  
dazu kleine Tomaten und Grana Padano  
**(laktose- und glutenfrei)**  
*Ravioli filled with basil ricotta stuffing  
with small tomatoes and Parmesan  
(lactose- and gluten free)*

**Gemüsestrudel** (vegan) 20.50  
mit kleinem Salat  
*vegan vegetable strudle with a small salad*

Menü- und Preisänderungen vorbehalten  
Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Stand Oktober 2019

Mehr unter [www.freihof.swiss](http://www.freihof.swiss)