



Herzlich willkommen im Gasthof Freienhof!

Bei uns finden Sie zwar keine exklusiven Gerichte, aber wir kochen weitgehend frisch und mit regionalen Produkten.

Unsere Produkte beziehen wir soweit möglich von lokalen Bauern und Lieferanten, nämlich:

***Familie Hofer, Hellsau
Familie Grütter, Hellsau
Metzgerei Garius, Koppigen
Dorfkäserei, Koppigen
Igu-Beck, Recherswil
Bäckerei Flury, Koppigen***

Unser selbstgemachtes Paniermehl mischen wir mit dem Produkt von Oswald, wo wir auch Gewürze und Kochzutaten beziehen.

Haben Sie Fragen zu einem unserer Gerichte? Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft. Zögern Sie nicht, uns zu fragen, wenn Sie mehr über Zutaten wissen möchten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleischdeklaration

Wo nicht anders notiert, kommt unser Frischfleisch (Schwein, Kalb, Rind, Poulet) sowie Hamburger und Pouletflügeli aus der Schweiz. Ausser der italienischen Salami sind auch alle Wurstwaren & Speck aus der Schweiz. Die Chicken Nuggets aus Brasilien können mit Antibiotika und Leistungsförderern erzeugt worden sein. Pangasiusfilets und Fischknusperli kommen aus Vietnam.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Beatrice & Sérgio Schelling und Team

www.freienhof-hellsau.ch



Sérgio's Kreationen

Cordon bleu-Roulade  **Fr. 28.00**
mit Vorderschinken-Streifen, Champignons und Reibkäse

Cordon bleu mit Sauerkraut  **Fr. 28.00**
mit Sauerkraut, Speck, Vorderschinken und Reibkäse

1/2 Fr. 22.00

Cordon bleu „Hawaii“  **Fr. 28.00**
mit Vorderschinken, Ananas, Raclettekäse

1/2 Fr. 22.00

Pouletschenkel-Cordon bleu  **Fr. 25.00**
mit Rohschinken und Raclettekäse

Beilage nach Wahl: Gemischte Salate, Gemüse, Pommes frites, Rösti-Croquettes, Teigwaren oder Rösti (saisonabhängig).

Calzone-Rösti * **Fr. 23.50**
Pilze, Speck, Käse und Spiegelei

** Das Angebot ist saisonabhängig, weil wir unsere Rösti frisch mit immer der gleichen Kartoffelsorte machen, die es während der Sommermonate nicht gibt.*



Rind

Entrecôte *Fr. 35.00*
Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse

Kalb

Geschnetzeltes mit Champignonsauce *Fr. 31.00*
*Rösti **

Bratwurst mit Zwiebelsauce *Fr. 21.50*
*Rösti **

Schwein

Panierte Schnitzel *Fr. 21.50*
Pommes frites *1/2 Fr. 15.50*

Rahmschnitzel *Fr. 23.00*
Teigwaren *1/2 Fr. 17.00*

Cordon bleu mit Vorderschinken und Raclettekäse *Fr. 26.50*
Pommes frites *1/2 Fr. 20.50*

Steak *Fr. 25.00*
Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse *1/2 Fr. 19.00*

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte auch mit gemischten Salaten, Gemüse, Teigwaren, Rösti-Croquettes, Pommes frites oder Rösti (saisonabhängig).*



Geflügel

<i>Pouletbrust</i> 	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>
<i>Kräuterbutter, Pommes frites</i>		
<i>Pouletflügeli (6 Stück)</i> 	<i>Fr.</i>	<i>21.00</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>1/2 Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Chicken Nuggets (8 Stück)</i>	<i>Fr.</i>	<i>20.50</i>
<i>Currysauce, Pommes frites</i>	<i>1/2 Fr.</i>	<i>14.50</i>

Fisch

<i>Pangasiusfilet im Ei gebraten</i>	<i>Fr.</i>	<i>23.00</i>
<i>Rösti-Croquettes, Gemüse</i>		
<i>Fischknusperli (Pangasius)</i>	<i>Fr.</i>	<i>21.50</i>
<i>Tartarsauce, grüner Salat</i>		

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte auch mit gemischten Salaten, Gemüse, Teigwaren, Rösti-Croquettes, Pommes frites oder Rösti (saisonabhängig).

Vegetarisch

<i>Gemüseteller</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.00</i>
<i>Omelette gefüllt mit Gemüse</i>	<i>Fr.</i>	<i>18.00</i>
<i>Käsespätzli mit Pilzen</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.00</i>
<i>Rösti * mit Ei</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.50</i>

** Das Angebot ist saisonabhängig, weil wir unsere Rösti frisch mit immer der gleichen Kartoffelsorte machen, die es während der Sommermonate nicht gibt.*



Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Salatschüssel mit grünem Salat, Pilzen & Speck</i> <i>(für 2 Personen)</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>

Fleisch und gemischte Salate

<i>Fitnessteller</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Schweinssteak, Kräuterbutter</i>	<i>1/2 Fr.</i>	<i>19.00</i>
<i>Cordon bleu vom Schwein</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.50</i>
<i>mit Vorderschinken und Raclettekäse</i>	<i>1/2 Fr.</i>	<i>20.50</i>
<i>Pouletbrust</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>
<i>Kräuterbutter</i>		
<i>Pouletflügeli (6 Stück)</i>	<i>Fr.</i>	<i>21.00</i>
	<i>1/2 Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Chicken Nuggets (8 Stück)</i>	<i>Fr.</i>	<i>20.50</i>
<i>Currysauce</i>	<i>1/2 Fr.</i>	<i>14.50</i>

Unsere Salate werden mit hausgemachter Salatsauce angemacht, auf Wunsch verwenden wir gerne italienisches Dressing* oder Essig & Öl.*

** enthält Allergene*



Rösti (saisonabhängig)

<i>Rösti natur</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Rösti mit 1 Spiegelei</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Walliser Rösti</i> <i>Speck, Tomaten und mit Käse überbacken</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Calzone-Rösti</i> <i>Pilze, Speck, Käse und Spiegelei</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Kutteln mit Rösti</i> <i>Tomatensauce, Käse, Kümmel</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Kalbsbratwurst mit Rösti</i> <i>Zwiebelsauce</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</i> <i>Champignonsauce</i>	<i>Fr. 31.00</i>

Das Angebot ist saisonabhängig, weil wir unsere Rösti frisch mit immer der gleichen Kartoffelsorte machen, die es während der Sommermonate nicht gibt.

Verkürzen Sie Ihre Wartezeit mit:

<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Salatschüssel mit grünem Salat, Pilzen & Speck</i> <i>(für 2 Personen)</i>	<i>Fr. 15.00</i>



Warme Snacks

<i>6 Pouletflügeli</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>10 Chicken Nuggets, Currysauce</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Hamburger-Sandwich mit Zwiebeln & Gurken</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Hamburger-Sandwich, Pommes frites</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Hamburger, Kräuterbutter, Pommes frites</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Fischknusperli (180 g)</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Schinken mit 2 Spiegeleiern</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Toast Hawaii</i>	<i>Fr. 18.00</i>

Kinderteller

<i>4 Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Mini-Rösti * mit 3 Cipollata</i>	<i>Fr. 13.00</i>

Zu unseren Kindertellern gibt es am Schluss noch ein feines Glace.

** Das Angebot ist saisonabhängig, weil wir unsere Rösti frisch mit immer der gleichen Kartoffelsorte machen, die es während der Sommermonate nicht gibt.*



Zvieri

<i>Brotsandwich Vorderschinken</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Salami</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Aufschnitt</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Käse</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>„Buureteller“</i>	<i>Fr. 23.00</i>

Salate

<i>Rindfleischsalat</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>garniert mit gemischten Salaten</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Wurst-Käse-Salat</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>garniert mit gemischten Salaten</i>	<i>Fr. 21.00</i>
<i>Wurstsalat</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>garniert mit gemischten Salaten</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Thonsalat</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>garniert mit gemischten Salaten</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Käsesalat</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>garniert mit gemischten Salaten</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Salatteller</i>	<i>Fr. 19.00</i>

Unsere Salate werden mit hausgemachter Salatsauce angemacht, auf Wunsch verwenden wir gerne italienisches Dressing* oder Essig & Öl.*

**enthält Allergene*



Weisse Flaschenweine



*D ezaley Grand Cru
„La Belle du D ezaley“
Lavaux*

Fr. 47.00

Der Klassiker aus dem Waadtland



*Lobo e Falc o
Quinta do Casal Branco
Tejo, Portugal*

Fr. 37.00

Fruchtiger Geheimtipp aus Portugal

Beachten Sie auch unsere Weissweine im Offenausschank.



Rote Flaschenweine

	<i>Joos Spiegelberger Blauburgunder Beerli Trimmis, Graubünden</i>	5 dl	Fr. 27.00
	<i>Dahu Noir Varone Merlot, Pinot Noir, Syrah Les Celliers de Sion, Wallis</i>		Fr. 41.00
	<i>Papale Primitivo di Manduria Vigne & Vini Apulien, Italien</i>		Fr. 37.00
	<i>Passofino Montepulciano d'Abruzzo Abruzzen, Italien</i>		Fr. 38.00
	<i>Chaminé Cortes de Cima Alentejo, Portugal</i> Unser Geheimtipp!		Fr. 35.00
	<i>Cortes de Cima Alentejo, Portugal</i> <i>Chaminé's grosser Bruder, mit Barrique-Ausbau</i>		Fr. 47.00



Offenweine

Weisswein

<i>Luins, La Côte (CH)</i>	1 dl	Fr.	3.70
	5 dl	Fr.	18.50
<i>Johannisberg du Valais AOC (CH)</i>	1 dl	Fr.	4.50
	5 dl	Fr.	22.50
<i>Yvorne, Chablais AOC (CH)</i>	1 dl	Fr.	4.70
	5 dl	Fr.	23.50

Rosé

<i>Rosé de Gamay, La Côte (CH)</i>	1 dl	Fr.	3.50
	5 dl	Fr.	17.50

Rotwein

<i>Salvagnin, La Côte (CH)</i>	1 dl	Fr.	3.50
	5 dl	Fr.	17.50
<i>Primitivo Mi Basta, Apulien (I)</i>	1 dl	Fr.	3.90
	5 dl	Fr.	19.50
	7,5 dl	Fr.	29.00
<i>Fläscher Pinot Noir, Graubünden (CH)</i>	1 dl	Fr.	4.70
	5 dl	Fr.	23.50



Nach dem Essen

Wählen Sie ein Dessert aus unserer Glace-Karte und dazu ein Schnäppli!

Verdauerli

<i>Appenzeller Kernobst</i>	<i>40 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.80</i>
<i>Appenzeller Kräuter</i>	<i>41 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.80</i>
<i>Appenzeller Zwetschgen</i>	<i>40 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.10</i>
<i>Appenzeller Pflümli</i>	<i>40 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.10</i>
<i>Grappa 'Fior di vite'</i>	<i>40 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.10</i>
<i>Kirsch, Distillerie Willisau</i>	<i>37 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.10</i>
<i>Marc de Dôle, Distillerie Morand</i>	<i>43 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.70</i>
<i>Appenzeller Williams</i>	<i>40 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.20</i>
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	<i>29 % vol</i>	<i>4 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.40</i>
<i>Calvados</i>	<i>40 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.20</i>
<i>Vieille Prune des Trois Rois</i>	<i>40 % vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.20</i>

Kafi mit Schuss

<i>Huuskafi</i>	<i>41 % vol</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Kafi Lebkuchen (Appenzeller)</i>	<i>29 % vol</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Kafi Baileys</i>	<i>17 % vol</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>



Bankette & Veranstaltungen

Gerne helfen wir Ihnen bei der Planung für Ihr Bankett oder Ihre Veranstaltung.

Verlangen Sie unsere Menüvorschläge oder teilen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen mit – grundsätzlich ist alles machbar.

Für Veranstaltungen haben wir diverse Räume:

<i>Gaststube</i>	<i>42 Plätze</i>
<i>Säli</i>	<i>28 Plätze</i>
<i>Bündnerstübli (Raucher)</i>	<i>32 Plätze</i>
<i>Sitzungszimmer</i>	<i>8 Plätze</i>

Übernachten

Wir bieten diverse Zimmer mit unterschiedlichem Standard, mit fliessendem Wasser und Etagenbad oder mit Dusche/WC im Zimmer.

Auszug aus dem Jahresprogramm

<i>Freitagabends im Januar</i>	<i>Lochmenü</i>
<i>Karfreitag</i>	<i>Eglifilet</i>
<i>Auffahrt</i>	<i>Oldtimer-Töff-Treffen</i>
<i>Juni – September</i>	<i>1 x monatlich Grillplausch</i>
<i>Oktober</i>	<i>Wildwoche</i>
<i>November</i>	<i>Metzgete</i>

Wenn Sie die jeweils aktuellen Infos und Daten per E-Mail oder Post erhalten möchten, teilen Sie uns Ihre Adresse mit.