



# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT FREILAGER!

**KULINARISCHE HIGHLIGHTS, SOWEIT DAS AUGE REICHT.**

Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch – auf unserer Speisekarte  
findet sich für jede Vorliebe das perfekte Gericht.

**SCHÖN, SIND SIE DA.**

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag – Freitag: 09.00 – 14.00 Uhr  
17.00 – 23.00 Uhr  
Samstag: 17.00 – 23.00 Uhr  
Sonntag: 16.30 – 21.00 Uhr

## **HOMBIS SALON IM FREILAGER**

Mit allen Sinnen geniessen - die  
Verbindung von Gaumenfreuden und  
klassischen Klängen.

[www.hombissalon.ch](http://www.hombissalon.ch)

**PROSCIUTTO DI PARMA  
S. ILARIO**

Rohschinken von der Berkel  
mit hausgemachtem,  
ofenfrischem Pizzabrot

21

## SALAT

**FREILAGER SALAT**

Saisonal gemischter Salat mit gerösteten  
Kernen, French- oder Balsamico-Dressing..... **14**

**FENCHEL SALAT**

Mit Parmesan und Zitrone ..... **16**

**BURRATA SALAT**

Mit Datteltomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola  
und Pesto ..... **19**

**CEASAR SALAD**

Römersalat mit Pouletoberschenkel, Parmesan,  
Croûtons und Kapern-Sardellen-Dressing ..... **25**

## ANTIPASTI

**RINDSTATAR FREILAGER**

Mit Markbein, Kapern, Sprossen,  
gepickelten roten Zwiebeln und  
einem gebeizten Eigelb  
serviert mit Nussbutter und getoastetem  
Butterbrioche ..... **VSP 29**  
..... **HG 39**

**RINDSCARPACCIO**

Klassisch serviert mit Parmesan, Rucola,  
Tomaten und Olivenöl ..... **VSP 24**  
..... **HG 34**

**VITELLO TONNATO**

Hausgemacht, mit Tonnato Sauce,  
Kapern und Parmesan ..... **VSP 28**  
..... **HG 39**

**POMMES ALLUMETTES**

als Beilage zum Hauptgang ..... **7**

**PORTOBELLO**

Gefüllt mit Trüffel und Frischkäse, dazu  
Tomaten-Chutney

27

**ALLE SALATE UND ANTIPASTI KÖNNEN AUCH ALS HAUPTGANG BESTELLT WERDEN.**

## PRIMI PIATTI

### **KALBS-TORTELLONI**

Hausgemacht, mit Salbei  
und Trüffel ..... **35**

### **RISOTTO**

A la Minute zubereitet, mit frischem Spinat  
und Mascarpone ..... **33**

## SECONDI

### **ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS**

Klassiker mit saisonaler Gemüsevariation  
und Pommes Allumettes

\_\_\_\_\_ 160 g **57** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 220 g **69** \_\_\_\_\_

### **BURGER FREILAGER**

180 g Eringer Beef-Patty mit Speck, Ei,  
Cheddar, Tomate, Essiggurke, Rucola,  
Coleslaw und hauseigener Sauce im  
Butter-Brioche-Bun ..... **38**

**WIRD MIT POMMES ALLUMETTES SERVIERT**

### **VEGI BURGER FREILAGER**

Plant based Green Mountain Patty mit Ei,  
Cheddar, Tomate, Essiggurke, Rucola,  
Coleslaw und hauseigener Sauce im  
Butter-Brioche-Bun ..... **34**

**WIRD MIT POMMES ALLUMETTES SERVIERT**

### **ZANDERKNUSPERLI**

Mit Ratatouille, Bratkartoffeln,  
und Sauce Tatar ..... **44**

### **KALBS OSSO BUCCO GESCHMORT**

Serviert mit Polentacreme und  
klassischer Gremolata ..... **49**

### **FILETTO DIE MANZO**

Rinderfilet mit Selleriepüree,  
Romanesco und Trüffel ..... **59**

**MIT GEBRATENER ENTENLEBER + 10**

### **SCALOPPINE AL LIMONE**

Kalbsschnitzel mit Fregola sarda, Oliven  
und konfierten Tomaten ..... **54**

### **GEBRATENES SEEZUNGENFILET**

Mit Kräuterrisotto, Spinat und Zitronen-  
Kapern-Buttersauce ..... **61**



# DIE GANZE VIELFALT DER PIZZA

**NUR AUERLESENE ITALIENISCHE PRODUKTE BRINGEN DEN UNVERKENNBAREN  
GESCHMACK ITALIENS PERFEKT ZUM AUSDRUCK.  
SO BEREITEN WIR UNSEREN PIZZATEIG LIEBEVOLL MIT MEHL AUS NAPOLI ZU.**

Die einmalige Leichtigkeit verleiht ihm die 4-jährige «Lievito Madre» mit 36 Stunden Gärzeit. Die Raffinesse und das Fingerspitzengefühl hinter dem Handwerk erlernten unsere Mitarbeitenden vom ältesten Pizzaiolo der Schweiz, Tony Però persönlich.

Das Backen bei 380 °C macht unsere Pizza schliesslich zum unvergesslichen Knuspererlebnis. Überzeugen Sie sich selbst.

**BUON APPETITO!**

## **IHR EVENT**

Exklusive Räume für  
exklusive Anlässe  
für bis zu 180 Personen

## **RESTAURANT FREILAGER**

Freilagerstrasse 53  
8047 Zürich  
essen@restaurant-freilager.ch  
044 492 09 09

## PIZZE CLASSICHE ROSSE

### NAPOLI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Sardellen, Kapern, Oliven, Bio Oregano ..... **24**

### PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Hinterschinken CH, frische Champignons,  
Basilikum ..... **26**

### PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Hinterschinken CH, Basilikum ..... **26**

### RUCOLA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Grana Padano DOP, Cherrytomaten,  
Rucola ..... **23**

### SALAME/PICCANTE

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Salami IT Milano oder scharfe Ventricina IT,  
Bio Oregano ..... **26**

### LEONARDO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Hinterschinken CH, frische Champignons,  
Salami Milano IT, Spiegelei ..... **29**

### CAPRICCIOSA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Hinterschinken CH, frische Champignons,  
Artischocken, Oliven ..... **28**

### TONNO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Thon MSC, Kapern, Zwiebeln,  
Bio Oregano ..... **26**

### FREILAGER

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Rohschinken DOP, Mascarpone, Rucola,  
Cherrytomaten, Bio Oregano ..... **30**

### PERÒ

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Hinterschinken CH, frische Champignons,  
scharfe Ventricina IT, Bio Oregano ..... **28**

### BUFALINA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Büffelmozzarella, Cherry Tomaten,  
Basilikumpesto ..... **26**

### VEGETARIANA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
grilliertes Gemüse, Cherrytomaten,  
Basilikum ..... **25**

### FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
frische Champignons, Basilikum ..... **26**

### KINDERPIZZA

Für unseren kleinen Gäste  
servieren wir alle Pizze  
auch in Kindergrösse.

**11.5**

## PIZZE SPECIALE BIANCHI

### GORGONZOLA

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP,  
Birne, Baumnuss, Bio Oregano..... **25**

### CALZONE

Mozzarella Fior di Latte,  
Salami Milano IT, Ricotta, Basilikum,  
Parmesan..... **27**

### MORTAZZA

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella,  
Granella di Pistacchio, Stracciatella ..... **28**

### LA SAPORITA

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP,  
Speck, Artischocken, Pilze, Oliven ..... **30**

### MONA LISA

Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP,  
Gorgonzola DOP, Mascarpone,  
Salame Piccante Ventricina IT..... **28**

### PATANELLA

Mozzarella Fior di Latte, Patate al Forno,  
Prosciutto Cotto, Zwiebeln,  
Parmesancreme..... **29**

### QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP,  
Gorgonzola DOP, Mascarpone..... **28**

### ZUCCHETTA

Crema di Zucchini, Mozzarella Fior di Latte,  
Cherrytomaten, Zucchini-Chips,  
Mozzarella di Bufala..... **28**

### BOSCAIOLA

Mozzarella Fior di Latte, Crema di Tartufo,  
Trüffelsalami, Rucola..... **31**

### MONTANARA

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia fresca,  
Porcini, Parmesan..... **30**

### SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fior di Latte, Cime di Rappe,  
Salsiccia fresca, Parmesan..... **30**

### PIZZA PASS

Fragen Sie unser Team nach dem  
Pizza Pass und sammeln Sie fleissig Stempel:  
Das zehnte Knuspererlebnis  
wird von uns offeriert.

# DEKLARATION

**Rind** – Schweiz

**Schwein** – Schweiz

**Kalb** – Schweiz

**Wild** – Schweiz, Österreich, EU

**Bachsaibling** – Island

**Wolfsbarsch** – Italien, Griechenland

**Thunfisch** – Philippinen, Thailand

**Venusmuscheln** – Italien

**Poulet** – Schweiz

## SCHWEIZER FLEISCH

**Metzgerei Köferli**, Döttingen

**Zanetti**, Poschiavo

**Angst**, Zürich

**Luma**, Zürich

**Künzli**, Zürich

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

**Bianchi**, Zufikon

## TRÜFFEL & FEINKOST

**Augustus Feinkost**, Zürich

## EIER

**Camenzind**

## ITALIENISCHE PRODUKTE

**Caporaso**

## MICROGREENS

**UMAMI**

Für Informationen betreffend Allergene  
verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte,  
unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.