



Speise und Getränkearte



Unsere
Partnerbetriebe
in Muttenz,
Basel und Liestal



Restaurant Farnsburg
Rheinstrasse 4
4410 Liestal
Tel.: 061 601 39 39



Restaurant Alessia
Kriegackerstrasse 100
4132 Muttenz
Tel.: 061 462 40 40



Vicino Restaurant Bar Bowling
Rössligasse 1
4132 Muttenz
Tel.: 061 462 40 00



Restaurant Murano
Hardstrasse 2
4052 Basel
Tel.: 061 271 88 88



Restaurant Fiorentina
Blumenrain 12
4051 Basel
Tel.: 061 381 12 12



Restaurant Freidorf
St. Jakob-Strasse 153
4132 Muttenz
Tel.: 061 312 75 00



Willkommen im Freidorf

«Der Mensch soll wieder mit der Natur in Berührung gebracht werden», war nur einer der Grundgedanken von Bernhard Jäggi (1869 - 1944) Nationalrat und Gründervater des Freidorfes. Wohnungsnot und das Ideal genossenschaftlicher Selbst- und Gemeinschaftshilfe bewogen 1919 den Präsidenten der Verwaltungskommission des Verbandes Schweizerischer Konsumverein (VSK, heute Coop) eine Modellsiedlung genossenschaftlicher Lebensform zu erstellen.

Es entstand der bedeutendste schweizerische Siedlungsbau der Zwischenkriegszeit, errichtet 1919 bis 1921 nach Plänen von Hannes Meyer, als Gartenstadt und neues Dorf. Meyer bezeichnete das Freidorf als Gebilde halb Kloster und Anstalt, halb Gartenstadt und Jura Dorf.....

Auf dem dreieckigen Gelände gruppieren sich um einen zentralen Platz nach einem Raster 150 Häuser in Zeilen mit Vorgärten und Pflanzengärten. Vor dem zentralen Genossenschaftshaus in der Mitte der Siedlung liegt ein rechteckiger, öffentlicher Platz als Spielwiese mit Brunnen und Obelisk. Mauern umschliessen die ganze Siedlung und schirmen sie nach aussen ab. Baumalleen umsäumen die Siedlung, die Strasse und den Platz in der Mitte.

Wer im Freidorf wohnt, muss Gartenarbeit lieben. Mehr als 60% des gesamten Wohngeländes von 85000 m² bestehen aus Grünfläche. Die Mieter der 150 Einfamilienhäuser verfügen über einen grossen Garten.

Spezialitäten des Restaurant Freidorf

Heiss, auf heissen Stein

Rinds-Filet 250g	42.50
Rinds-Entrecote 250g	40.50
Kalbshuft 250g	41.50
Schweinssteak 250g	30.50
Rinds-Filet nach Muttenger Art	42.50
<i>An einer Freidorf-Zwiebel, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Butter Sauce, auf einem Terrakotta Teller im Teigmantel</i>	

Beilagen

Pommes, Nudeln, Kroketten, Country-Potatoes, Reis oder Risotto

Saucen

Tatarsauce, Kräuterbutter, Barbecuesauce



Suppen

Steinpilzsuppe

11.50

Zuppa Stracciatella

10.50

Bouillon, Parmesan und Ei

Minestrone Freidorf

10.50



Kalte Vorspeisen

Bruschetta

9.50

*Tomaten, Zwiebeln, Knobloch, Basilicum, Olivenöl,
 Aceto Balsamico auf Pizzabrotscheiben*

Cocktail di Gamberetti

17.50

Crevetten-Cocktail mit Toastbrot und Butter

Carpaccio Classico

25.50

Feingeschnittenes, mariniertes, rohes Rindfleisch mit Parmesankäse.

Rindstatar

32.50

Mild, medium oder feurig, mit Toast und Butter (160g)

½ Portion

17.50

ganze Portion

½ Portion

22.50



Salate

Insalata verde

9.50

Grüner Salat

Insalata mista

10.50

Gemischter Salat

Insalata mista Stragionale con uovo

15.50

Gemischter Saison-Salat mit Ei

Insalata di rucola con parmigiano

10.50

Rucola-Salat mit Parmesan Käse an Balsamico Essig mit Olivenöl

Insalata Caprese di Bufala

18.50

Cherry-Tomaten, Mozzarella, Basilikum und angemacht mit Olivenöl

½ Portion

12.50

Insalata Paesana

18.50

Blattsalat, Tomaten, Mozzarella, Ei, Speck, Olivenöl und Bruschetta



Warme Snacks

Toast Maori	26.50
<i>Pouletgeschmetzeltes, Peperoni, Früchte, an Curry-Rahmsauce</i>	
Salat mediterrane Art	24.50
<i>Blattsalat, Crevetten-Spiess und Bruschetta</i>	
Caesar Salat	21.50
<i>Grillierter Poulet Brust auf Blattsalat, Parmesankäse und Brot-Croutons</i>	



Fitnesssteller

Pouletbrust-Filet (CH)	22.50
Schweinssteak	26.50
Schweins Cordon bleu	32.50
Poulet Cordon bleu	28.50
Pangasius-Filet vom Grill	25.50
Lachs vom Grill	28.50

Cordon bleu

Schweins Cordon bleu	32.50
<i>Gefüllt mit Rohschinken, Tomaten, Käse und Kräuterbutter</i>	
Kalbs Cordon bleu	36.50
<i>Gefüllt mit Käse und Schinken</i>	
Kalbs Cordon bleu Freidorf	39.50
<i>Gefüllt mit Käse, Bündnerfleisch und Kräuterbutter</i>	

Vegetarisch

Spinat- Risotto	21.50
<i>Mit geriebenem Käse</i>	
Trüffelravioli	26.50
<i>An Weisswein-Sauce</i>	



Fleischgerichte

Poulet

Pouletschnitzel paniert

Poulet aglio olio

Mit Knoblauch, Zwiebeln und Peterli

Poulet Exotika

Mit Früchten an Curry-Rahmsauce



26.5

26.50

26.50

Schwein

Schweineschnitzel paniert

Mit Gemüse und Pommes

Rahmschnitzel

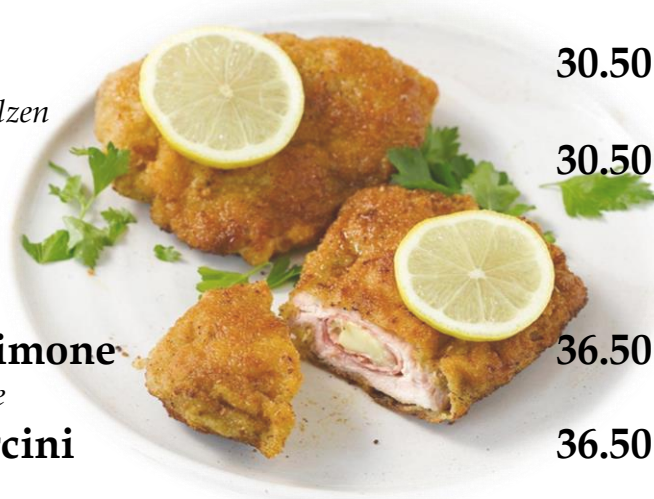
Mit Gemüse und Nudeln

Schweinssteak

An Rahmsauce und verschiedenen Pilzen

Schweinssteak

An Senfsauce



26.50

26.50

30.50

30.50

Kalb

Scaloppine di vitello al limone

Kalbschnitzel an feiner Zitronensauce

Scaloppine ai funghi porcini

Kalbschnitzel an Steinpilzsauce

Scaloppine di vitello impanate

Paniertes Kalbschnitzel

Saltimbocca alla Romana

Kalbschnitzel mit Rohschinken, Salbei, an Marsalasaucce

Rinds-Entrecôte

Pfeffersauce

Rind-Filet

an Steinpilzsauce



36.50

37.50

40.50

Spaghetti

Spaghetti Pomodoro

An Tomatensauce

17.50

Spaghetti aglio e olio

Mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl

19.50

Spaghetti alla Carbonara

Mit Speck, Ei, Parmesan und an Rahmsauce

23.50

Spaghetti Bolognese

Mit würziger Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch

20.50

Spaghetti ai Frutti di Mare

Mit Meeresfrüchten

27.50

Spaghetti Freidorf

Mit Kalbfleisch, Steinpilzen, Peperoni, Tomaten, an Cognac-Rahmsauce

27.50

Spaghetti Orientale

Crevetten, Zwiebeln, Pinienkerne, Früchte, an Curry-Rahmsauce

26.50

Spaghetti Nuno

Mit Pouletfleisch, Crevetten, Zwiebeln, Pinienkerne, an Curry-Rahmsauce

27.50

Spaghetti Boscaiola

Mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Champignons, an Rahmsauce

21.50

Spaghetti Gamberoni

Riesencrevetten, Zwiebeln und Peperoni

34.50



Risotto

Risotto allo zafferano ai funghi porcini

Safranrisotto mit Steinpilzen

24.50

Risotto con gamberetti

Mit Crevetten und Peterli

26.50

Risotto Freidorf

Mit Cherry-Tomaten, Kalbfleisch, Pilzen und Zwiebeln

27.50

Risotto dello Chef

Zwiebeln, Knoblauch, Rindfleisch, Speck, Tomatenwürfel, Safran und Parmesan

26.50



Pasta

Penne all' arrabiata (scharf)	19.50
<i>Teigwaren an Tomatensauce mit Peperoncini</i>	
Penne al forno	21.50
<i>Teigwaren mit Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, an Rahmsauce</i>	
Penne all' ultimo Tango	24.50
<i>Teigwaren an Cognac-Rahmsauce und Rohschinken</i>	
Tagliatelle porcini	24.50
<i>Nudeln mit Steinpilzen, an Rahmsauce</i>	
Tagliatelle dolce Vita	26.50
<i>Nudeln mit Crevetten, Zucchini, an Safransauce</i>	
Tagliatelle al salmone	25.50
<i>Nudeln mit Lachs, an Rahmsauce</i>	



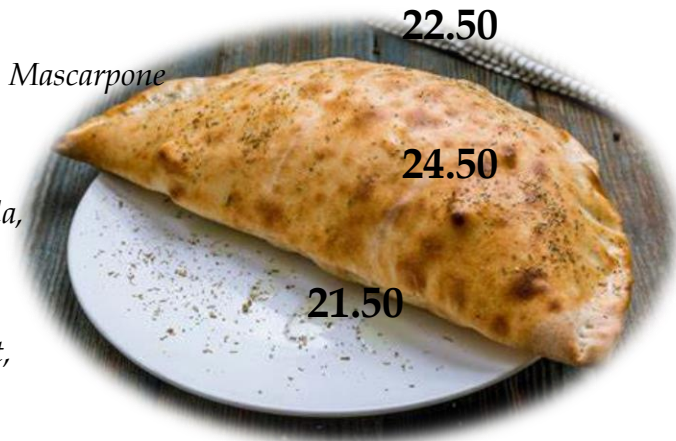
Gnocchi

Lasagne	22.50
<i>Hausgemacht</i>	
Gemüse- Lasagne	21.50
Gnocchi al Gorgonzola	21.50
<i>An Gorgonzolasauce</i>	
Gnocchi ai funghi porcini	24.50
<i>Mit Steinpilzen</i>	
Gnocchi Primavera	23.50
<i>Mit Schinken, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, an Rahmsauce</i>	
Gnocchi alla Parigina	23.50
<i>Mit Gorgonzola, Spinat, an Rahmsauce</i>	
Gnocchi Maison	23.50
<i>Schinken, Mascarpone, Rahmsauce und Parmesan (gratiniert)</i>	
Gnocchi all Cazimir	24.50
<i>Mit Pouletgeschnetzeltem, Ananas, und Curry-Rahmsauce</i>	



Pizzakarte

Pizza Margherita	17.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella und Oregano</i>	
Pizza O Sole Mio	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ei und Oregano</i>	
Pizza ai Gamberetti	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Peterli, Knoblauch und Oregano</i>	
Pizza Freidorf	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken und Oregano</i>	
Pizza al Gorgonzola	20.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano</i>	
Pizza Crudo	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken und Oregano</i>	
Pizza Calzone	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei und Oregano</i>	
Pizza Hawaii	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano</i>	
Pizza Usko	27.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch Zwiebeln, Peperoncini und Oregano</i>	
Pizza Diavolo	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch und Oregano</i>	
Pizza Fabrizio	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Oregano</i>	
Pizza Flavia	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan, Gorgonzola und Oregano</i>	
Pizza Jessica	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Mascarpone und Oregano</i>	
Pizza FCB	24.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, Rindercarpaccio, Parmesan und Oregano</i>	
Pizza Mamma Mia	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Spinat, Broccoli, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano</i>	



Pizza SARINA	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken, Erbsen, Ei und Oregano</i>	
Pizza Parmigiano	20.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Rucola, und Oregano</i>	
Pizza Napoli	20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano</i>	
Pizza Prosciutto	20.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano</i>	
Pizza ai Funghi	19.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Oregano</i>	
Pizza Prosciutto e Funghi	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano</i>	
Pizza Vulcano	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami scharf und Oregano</i>	
Pizza al Tonno	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln und Oregano</i>	
Pizza Fiorentina	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Spinat und Oregano</i>	
Pizza Alessia	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Ananas, Oregano und e bitz Schinke</i>	
Pizza Günti	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Peperoncini, Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Oregano</i>	
Pizza Royal	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Zwiebeln und Oregano</i>	
Pizza Rustica	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Peperoni und Oregano</i>	
Pizza Basilea	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano</i>	
Pizza Quattro Stagioni	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken und Oregano</i>	
Pizza Buffalo	25.50
<i>Tomatensauce, Buffalo, Rucola und Oregano</i>	



Fische und Meeresfrüchte

Lachs-Filet	34.50
<i>Gratiniert mit Kartoffeln und Gemüse</i>	
Gamberetti aglio olio e peperoncino	35.50
<i>An Knoblauchsauce und Peperoncini</i>	
Zander-Filet	33.50
<i>An Safransauce</i>	
Pangasuis-Filet	26.50
<i>Mit Reis und Gemüse, an Zitronensauce</i>	



Kindermenüs

Pizza Margherita	14.50
Spaghetti	14.50
<i>Mit Butter oder Tomatensauce</i>	
Schni-Po	17.50
<i>Schweineschnitzel paniert mit Pommes</i>	
Chicken Nuggets	16.50



Getränke

<u>Bier offen</u>	2 dl	3 dl	5 dl
Feldschlösschen	3.80	4.80	6.30
<u>Bier in Flasche</u>			
Feldschlösschen		4.90	
Schneider Weisse			7.90
<u>Mineralwasser offen</u>			
Henniez		4.20	5.20
<u>Süss Getränke</u>			
Coca-Cola		4.20	5.20
Süssmost		4.20	5.20
Rivella Rot		4.50	5.50
Citro		4.20	5.20
Eistee		4.20	5.20
<u>Flaschen</u>	3dl	5dl	1L
San Pellegrino		6.30	10.50
Acqua Panna		6.30	10.50
Schweppes 2dl	5.30		
Fanta	5.60		
Coca-Cola Zéro	5.60		
Rivella Blau	5.60		

Warme Getränke

Tee

Schwarztee	4.20
Pfefferminz	4.20
Hagebutten	4.20
Lindenblüte	4.20
Kamillentee	4.20

Kaffee

Espresso	4.20
Kaffee	4.20
Schale	4.50
Cappuccino	4.90
Latte macchiato	5.90
Kaffee Lutz	5.90
Kaffee fertig	5.90
Coretto Grappa	6.50

Milchgetränke

Milch warm/ kalt	4.20
Ovomaltine heiss	4.90
Schoggi heiss	4.90

Säfte

Orangensaft (2dl)	6.00
Tomatensaft (2dl)	6.00



Spirituosen

Apéritifs (4cl)

Campari Orange		9.50
Campari	28.0%	8.50
Cynar	15.5%	8.50
Martini bianco	16.0%	8.50
Ramazotti	34.0%	8.90
Ricard (2dl)	45.0%	8.00
Aperol Spritz		10.50
Hugo		10.50

Spirituosen (2cl)

Amaretto	28.0%	7.50
Grappa Fior di Vite	40.0%	7.50
Averna	32.0%	7.00
Vieille Prune	41.0%	9.50
Baileys	17.0%	7.00

Spirituosen (4cl)

Ballantines	40.0%	10.50
Vodka	37.5%	10.50
Gordon's Gin	37.0%	10.50
Gin Tonic		14.50



Offene Weine

<u>Weisswein</u>	1dl	2dl	3dl	5dl
Epesses	5.90	11.80	17.70	29.50
Pinot Grigio	5.60	11.20	15.90	28.00
<u>Rose</u>				
Muttенzer	5.80	11.60	17.40	29.00
<i>Jauslin Muttенz</i>				
Oeil-de-Perdrix	5.10	10.20	15.30	25.50
<i>du Valais</i>				
<u>Rotwein</u>				
Muttенzer	5.80	11.60	17.40	29.00
<i>Jauslin Muttенz</i>				
Primitivo Salento	5.80	11.60	16.50	27.50
Nero d'Avola	5.80	11.60	16.50	27.50
Ripasso				32.50
<u>Schaumwein</u>	Cüpli	Flasche		
Prosecco Montelliana	9.50	45.50		
<i>DOCG</i>				



Flaschenweine

Weisswein

Pinot Grigio 100% Pino **45.00**

IGT 2019

Dal Bello, Veneto

Roero Arneis Riserva 100% Arneis **46.50**

DOCG 2019

Cornarea, Piemont

Rose

Oeil de Perdrix du Valais 100% Pinot Noir **47.50**

AOC

Cave St. Pierre

Rotwein

Il Passo 100% Nero d'Avola **47.00**

IGT 2019

Vigneti Zabu, Siciliana

Le Volte Cabernet Sauvignon/
Merlot/ Sangiovese **53.50**

IGT 2019 dell'Ornellaia

Toscana

Amarone della Valpolicella Corvina/ Rondinella/
Molinara **85.00**

DOC 2016

Tenuta Sant' Antonio, Veneto

Primitivo di Manduria 100% Primitivo **49.00**

DOC 2020

Paolo Leo, Puglia

Zisola 100% Nero d'Avola **53.50**

IGT Rosso Sicilia 2019

Mazzei, Sicilia

Cannonau di Sardegna 100% Cannonau **49.50**

DOC 2017

Triente Pala, Sardegna

Bolgheri Cabernet/ Sauvignon **56.50**

DOC Sabbiato 2019, Toscana

Merlot/ Sangiovese

Due Lune Nero d'Avola Nero d'Avola/ Nerello **52.50**

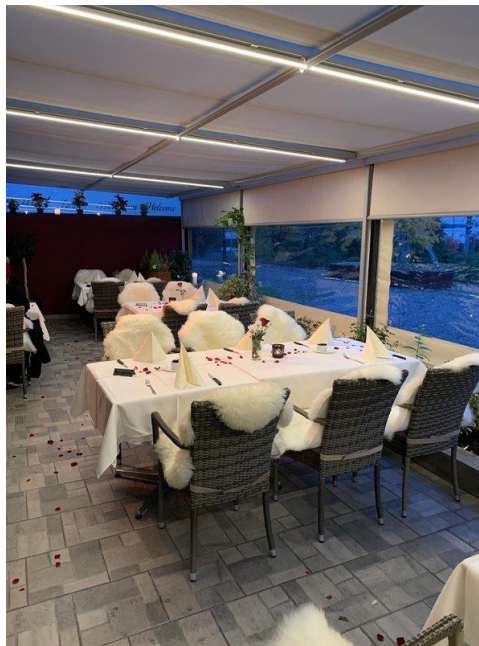
IGT Terre Sicilia 2019

Mascalese



Vielem Dank für

Ihren Besuch



Euer Freidorf-Team

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Lieber Gast

Das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung und für ein optimales Wohlbefinden ist ein heutiges Bedürfnis. Gerne entsprechen wir Ihrem Wunsch und bereiten Ihre Speisen fein, abgeschmeckt, mit Liebe serviert, vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei und vegan zu.



Vegetarisch ohne Fleisch und Fisch.



Glutenfrei ohne Getreideprodukte/ Klebereiweiss



Laktosefrei ohne Milchprodukte oder mit laktosefreien Milchprodukten.



Vegan vegetarisch, ohne Milchprodukte, Eier und Honig.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Ihre Gesundheit ist uns sehr wichtig.

Kontaktieren Sie bitte unser Personal.

Herkunftsinformationen für unser Fleisch:

Rinds- Filet	Uruguay
Rindfleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch/ Lachs	Norwegen