

**Willkommen im Restaurant Freienhof, wo Genuss Tradition ist.**

Entdecken Sie die älteste Gaststätte Thuns, wo Tradition auf moderne Kulinarik trifft. Küchenchefin Anja Bühler und ihr Team vereinen frische, regionale Produkte mit innovativen Akzenten.

Unser Anspruch für eine möglichst nachhaltige und artgerechte Zutat spiegeln sich in den Gerichten wider. Dazu servieren wir ausgewählte Weine aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal.

Geniessen Sie eine vielfältige Auswahl an Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten. In unserer einladenden Atmosphäre streben wir danach, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Anja Bühler  
Küchenchefin

Emilia Kolnikova  
Chef de Service

---

## MENÜ

### **Handgeschnittenes Rindstartar**

Eigelb - Champignon - Bundkarotte - Zopf

### **Spargelsuppe**

Jakobsmuschel - Morchel - Apfel

### **Seeteufel**

Venerereis - Fenchel - Speck

### **Duo vom Lamm**

Quark-Limettengnocchi - Spargel - Getrocknete Tomaten

### **Rhabarber**

Quark - Sauerampfer - Meringue

3-Gang-Menü (ohne Suppe & Pilzrisotto)

69.-

4-Gang-Menü (ohne Pilzrisotto)

79.-

5-Gang-Menü

89.-

---

## VORSPEISEN

### **Bunter Blattsalat**

Ei - Radisli - Rüeblli

12.-

### **Weisser Spargel**

Pistazie - Apfel - Kräutersalat

16.-

### **Frühlings-Bowle (vegan)**

Roter Quinoa - Rhabarber & Zwiebel - Tofu & Morchel

15.-

mit Meiringer Ziegenfrischkäse

17.-

### **Swiss Alpine Lachs**

Pak Choi - Rettich - Bärlauch

23.-

### **Handgeschnittenes Rindstartar**

Eigelb - Champignon - Bundkartotte - Zopf

Vorspeise

26.-

Hauptgang

37.-

---

## SUPPEN

### **Spargelsuppe**

Jakobsmuschel - Morchel - Apfel

13.-

### **Tagessuppe**

9.-

---

## HAUPTGÄNGE

### Duo vom Lamm

Quark-Limettengnocchi - Spargel - getrocknete Tomaten 46.-

### Alpsteinpoulet mit Jus

Kartoffelterrinen - Frühlingszwiebel - Cornflakes 41.-

### Seeteufel mit Speck

Venerereis - Fenchel - Rhabarber 41.-

## Freienhof Klassiker

### Schweizer Angus Rindsentrecôte

Tagliatelle - Snackgurke - Peperoni 200g 49.-

140g 43.-

### Eglifilet aus Ringgenberg mit Zitronen-Sauce

Junge Kartoffeln - Spargel - Bärlauch 43.-

### Oberländer Kalbshaxe

Weisse Tessiner Polenta - Spargel - Cremolata 42.-

## VEGANE & VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

### Biertreber Tortelloni

Linsen - Karotten - Erbsen 32.-

### Quarkgnocchi

Spargel - Frühlingszwiebel - getrocknete Tomaten 28.-

### Portion Spargel mit Hollandaise

Junge Kartoffeln - Bärlauch 31.-

---

## DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

### **Rhabarber**

Limette – Sauerampfer – Meringue 15.-

### **Schoggischnitte Dreifarbig**

Ingwerglace – Cornflakes – Balsamico 16.-

### **Rüebli- Orangencremebrûlée**

Sesamglace 12.-

### **Geeister Kaffee**

Espresso – Baileys – Rahm 11.- / 14.-

### **Käseteller**

Früchtebrot – Chutney – Senf 18.-

### **Unsere Eissorten**

Ergänzt mit Glace von der Gelateria Brüderli

Vanille

Kaffee

Schoggi (vegan)

Sesam

Ingwer

Rhabarber

Mango (vegan)

Erdbeere

pro Kugel 4.-  
zusätzlich Rahm 1.50

---

## DEKLARATION

Unsere Produkte stammen vorwiegend aus Schweizer Herkunft und Produktion.  
Abweichungen sind hier deklariert:

**Lamm** : Irland

**Jakobsmuschel**: Nordwestpazifik

**Seeteufel**: Ostsee/ Atlantik

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die  
Service-Mitarbeitenden.

**Wir arbeiten mit den folgenden Partnern zusammen:**

**Stadtmetzgerei Muster Thun**

Fleisch- und Wurstwaren

**Michel Comestibles Unterseen**

Fleisch, Fisch, Geflügel und weitere regionale Produkte

**Comestibles Fritz Gertsch AG Thun**

Fisch, Wild, Geflügel und weitere regionale Produkte

**BEO Früchte & Gemüse AG Zweisimmen**

Gemüse, Früchte und Milchprodukte

**Bianchi AG Zufikon**

Fleisch & Fisch

**Espro Sprossen Uetendorf**

Sprossen, Mikrokräuter und Pilze

**Bäckerei Ryser Hünibach**

Tischbrötli, Kleingebäck und Brotwaren

**Chäsueb Bern**

Wo Käse im Zentrum steht

**Gelateria Brüderli Thun**

Glace und Sorbet