

**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 Rindstatar**

Mit knusprigem- und gebeiztem Eigelb, eingelegten Karotten, Champignons und Zopf

### **Sauerkirsche (Kaltschale)**

Mit gebratener Rubiger Forelle, Zitronenmelisse und Balsamicoperlen

### **Goldbrasse mit Zitronensauce**

Mit Couscous, geschmortem Fenchel und Melone

### **Kalbsnierstück & Kopfbacke**

Mit gebratener Süsskartoffel, Broccoli, Butterbohnen und Joghurt

### **Erdbeere**

Erbeer Panna Cotta mit Himbeerglace, Pistaziencrème und Hollundersirup

3-Gang-Menü (ohne Kaltschale & Goldbrasse)	69.-
4-Gang-Menü (ohne Goldbrasse)	79.-
5-Gang-Menü	89.-

---

## VORSPEISEN

### **Bunter Blattsalat**

Mit Schangnauer Büffel Feta, Tomaten und Kalamata Oliven 12.-

### **Freienhof Salat**

Mit Poulet, Speck, Hobelkäse, Ei und Croûtons 18.-

### **Gebackenes Tomatencarpaccio (Vegan)**

Mit Wasabicrème, gepickelten Schalotten und mariniertem Rucola 15.-

mit zusätzlich Rüeblilachs (Vegan) 18.-

### **Mango-Peperoni Variation**

Mit gebratenen Schlössli Krevetten, Krustentiersauce und Koreander 23.-

### **Handgeschnittenes Rindstatar**

Mit knusprigem- und gebeiztem Eigelb, eingelegten Karotten,  
Champignons und Zopf

Vorspeise 26.-

Hauptgang 37.-

### **Handgeschnittenes Rindstatar**

Klassisch mit Garnituren, Eigelb und Toast

Vorspeise 26.-

Hauptgang 37.-

---

## SUPPEN

### **Sauerkirschen (Kaltschale)**

Mit gebratener Rubiger Forelle, Zitronenmelisse und Balsamicoperlen 13.-

### **Tagessuppe**

9.-

---

## HAUPTGÄNGE

### **Irishes Lamm mit Jus**

Mit Basilikumspätzli, Zucchetti, grilliertem Pfirsich und Granola 46.-

### **Kalbsnierstück & Kopfbacke**

Mit gebratener Süsskartoffel, Broccoli, Butterbohnen und Joghurt 48.-

### **Goldbrasse mit Zitronensauce**

Mit Couscous, geschmortem Fenchel und Melone 41.-

## FREIENHOF KLASSIKER

### **Schweizer Angus Rindsentrecôte**

Mit Pommes Frites, Snackgurken und gebackenen mini Peperoni 200g 49.-  
140g 43.-

### **Egliknusperli mit Remouladensauce**

Mit Petersilienkartoffeln und glasierten Gurken  
oder  
als Fitnessteller mit Blattsalat, Tomate, Kalamata Oliven und Melone 39.-

### **Gebratenes Ringgenberger Eglifilet**

Mit Wildreis, jungem Spinat und Mandelbutter 39.-

### **Vitello Tonnato Freienhof**

Thunfischsauce, gepickelten Schalotten, Kapern und Wassermelone 36.-

## VEGANE & VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

### **BBQ-Aubergine (Vegan)**

Mit Couscous, Granatapfel, getrockneten Cherrytomaten und Oliven 32.-

### **Basilikumspätzli**

Mit Zucchetti, Tomatenschaum und grilliertem Pfirsich 28.-

---

## DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

### **Pfirsich**

Mit Ricottacrème, Pfirsich, Fenchelsalat und Joghurt-Minzglace 15.-

### **Erdbeere**

Erbeer Panna Cotta mit Pistaziencrème und Hollundersirup 15.-

### **Kirsche**

Griess-Kirschenküchlein mit Safran, Kokosglace und Avocadocrème 16.-

### **Geeister Kaffee**

Espresso - Baileys - Rahm 11.- / 14.-

### **Kleine Naschereien zum Kaffee**

Pralinen & Maccarons pro Stk 2.30

### **Käseteller**

Früchtebrot - Chutney - Senf 18.-

### **Unsere Eissorten**

Ergänzt mit Glace von der Gelateria Brüderli

Vanille

Kaffee

Schoggi (vegan)

Joghurt-Minze

Himbeere

Kokosnuss

Mango (vegan)

Erdbeere

pro Kugel 4.-  
zusätzlich Rahm 1.50

---

## DEKLARATION

Unsere Produkte sowie unser Brot stammen vorwiegend aus Schweizer Herkunft und Produktion.

Abweichungen sind hier deklariert:

**Goldbrasse: Griechenland**

**Egliknusperli: Europa**

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, Blüten und Pilze

**Bäckerei Ryser Hünibach**

Tischbrötli, Kleingebäck und Brotwaren

**Chäsueb Bern**

Wo Käse im Zentrum steht

**Gelateria Brüderli Thun**

Glace und Sorbet aus Leidenschaft