

## Wochenempfehlung 29. Juli – 3. August 2024

### Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurke und Knoblauch  
oder  
Gazpacho mit Oliven und Oregano

### Fleisch

Klassisches Vitello Tonnato mit Bärner Frites 24.-

### Fisch

Gebratener Lachs (NO) mit Cannellini-Bohnen und Kirschensalsa 24.-

### Vegi

Blumenkohl-Variation mit Mais-Blinis 21.-

### Pasta

Fusilli mit gedünsteten Cherrytomaten, Feta und Basilikum 21.-  
mit Crevetten (VNM) 26.-

### Dessert

Himbeer-Tiramisu 6.-

## Auszug aus unserer Speisekarte

### Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-

Schangnauer Büffel Feta | Tomaten | Kalamata Oliven

Freienhof Salat

Poulet | Speck | Hobelkäse | Ei | Croûtons 18.-

### Hauptgang

Schweizer Angus Rindsentrêcote 160g 43.-

Pommes Frites | Snackgurken | gebackene Mini-Peperoni 220g 49.-

Egliknusperli mit Remouladensauce 39.-

Fitnesssteller mit Blattsalat, Tomate, Kalamata Oliven und Melone

Gebrautes Ringgenberger Eglifilet 42.-

Wildreis | junger Spinat | Mandelbutter

### Weinempfehlung

#### Weisswein

Chasselas «Frauenkopf» Bielersee AOC

Nick Bösiger – Twann

**10cl**

7.-

**75cl**

47.-

#### Rotwein

Langhe Rosso DOC «Rocche'n Roll», 2019

Rocche dei Manzoni

Cabernet Sauvignon – Merlot – Nebbiolo – Dolcetto

8.-

54.-

*Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.*