

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 an eine möglichst nachhaltige und artgerechte Zutat spiegelt 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 und Kopfbacke

Mit gebratener Süsskartoffel, Broccoli, Butterbohnen und Joghurt

Aprikose

Panna Cotta, Kuchen, Glace und gewürzten Aprikosen

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 Koriander 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 und 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 220g 49.-
160g 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 UND 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.-

Aprikose

Panna Cotta, Kuchen, Glace und gewürzten Aprikosen 15.-

Kirsche

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

Geeister Kaffee

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

Kleine Naschereien zum Kaffee

Pralinen und 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

Egli-Knusperli: 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 und 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