

## Sommer Sonntagkarte 11.30 bis 20.30 Uhr (letzte Bestellung)

### Sonntagsmenü

Salat oder Suppe

\*\*\*

Rindshuftwürfel mit Pfifferlingen

Tagliatelle und Brokkoli mit Mandelbutter  
oder

Rubiger Lachsforellenfilet mit Zitronensauce  
Risolée kartoffeln und Erbsen- Lauchgemüse  
oder

Plantet Chicken mit Estragonsauce

Blätterteigkissen und glasierten Karotten

39.-

### Auszug aus unserer Speisekarte

#### Vorspeise

Bunter Blattsalat

Mit Schangnauer Büffel Feta, Tomaten und Kalamata Oliven

12.-

Freienhof Salat

Mit Poulet, Speck, Hobelkäse, Ei und Croutons

18.-

Handgeschnittenes Rindstatar

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

als Vorspeise/als Hauptgang 26.-/37.-

Croque Monsieur

Toast mit Schinken und Käse, Blattsalat, Tomaten und Oliven

14.-

Freienhofbrättli

Niesenmöckli, Rindspastrami, Schlosswurst, geräucherter Schinken, Hobelkäse  
Amsoldingerkäse, Mixed Pickles und Hausbrot

21.-

Tagessuppe

9.-

#### Hauptgang

Schweizer Angus Rindsentrecote

Pommes Frites, Snackgurken und gebackenen mini Peperoni

160/220g 43.-/49.-

Egliknusperli mit Remouladensauce

Als Fitnesssteller mit Blattsalat, Tomate, Kalamataoliven und Melone

39.-

Safrantagliolini

Mit Rauchlachs, jungem Spinat und Sauerrahm

28.-

#### Weinempfehlung

##### Weisswein

Chasselas "Frauenkopf" Bielersee AOC

Nick Bösigler - Twann

10cl 75cl

7.- 47.-

##### Rotwein

Cuvée Rouge Barrique AOC, 2020

Clos du Château, Bonvin

Pinot Noir - Merlot - Syrah

8.- 69.-

*Unser Fleisch, Fisch und Brot stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.*

## Sunday à la carte menu 11.30 to 20.30 Uhr (last order)

### Sunday menu

Salad or Soup

\*\*\*

Beef rump cubes with cahnterelles

Tagliatelle and broccoli with almond butter

or

Rubigen trout with lemon sauce

Risolee potatoes, peas and leek

or

Plantet chicken with tarragon sauce

Puff pastry squares and glazed carrots

39.-

### Extract from our à la carte menu

#### Starters

Colorful leaf salad

with Schangnau Buffalo feta, tomatoes, and Kalamata olives

12.-

Freienhof Salad

with chicken, bacon, shaved cheese, egg and croutons

18.-

Hand-Cut beef tartare

with crispy and Cured Egg Yolk, pickled carrots, mushrooms and Swiss Zopf bread

(as a starter / as a main course) 26.-/37.-

Croque Monsieur

Toast with ham and cheese, leaf salad, tomatoes and olive

14.-

Freienhof Platter

Niesen-mockli, beef pastrami, castle sausage, smoked ham, shaved cheese, Amsoldingen cheese, mixed pickles and house bread

21.-

Soup of the day

9.-

#### Main course

Swiss Angus beef entrecote

with French Fries, snack cucumbers and roasted mini peppers

160/220g

43.-/49.-

Crispy perch with remoulade sauce

with leaf salad, tomato, Kalamata olives and melon

39.-

Saffron Tagliolini

with smoked salmon, young spinach and sour cream

28.-

#### Wine recommendation

##### White wine

Chasselas "Frauenkopf" Bielersee AOC

Nick Bösiger - Twann

10cl

7.-

75cl

47.-

##### Red wine

Cuvée Rouge Barrique AOC, 2020

Clos du Château, Bonvin

Pinot Noir - Merlot - Syrah

8.-

69.-

*Our products come mainly from Swiss production. Exceptions are declared on the menu.*

*If you have any questions about allergens or intolerances, our service staff will be happy to provide you with information.*