

**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

**Geflämmtes Rubiger Forellenfilet**

mit Randentartelette, eingelegten Pfifferlingen und Merrettichespumas

**Rindsfilet und Kopfbacke mit Rotweinjus**

mit Kartoffel- Kürbispüree und Pastinaken

**Marroni- Schnitte**

mit Zartbitter- Schokolade, Joghurtglace und Cranberrys

3-Gang-Menü

89.-

---

## VORSPEISEN

### **Bunter Blattsalat**

mit Pastinaken, Marroni und Cranberry`s

12.-

### **Nüssler Salat**

mit Speck, Pilzen, Ei und gepickeltem Kürbis

16.-

### **Rotchabis mal anders (Vegan)**

Als Salat und Crème, mit Pfifferlingen, Brokkoli und Baumnüssen

15.-

mit zusätzlich Ziegenfrischkäse

18.-

### **Geflämmtes Rubiger Forellenfilet**

mit Randen Tartelette, eingelegten Pfifferlingen und Merrettichespumas

21.-

### **Handgeschnittenes Rindstatar**

mit geflammtem Maiskolben, schwarzem Knoblauch,  
Kürbis- Chiliglance, Belper Knolle und Zopf

Vorspeise

26.-

Hauptgang

37.-

### **Handgeschnittenes Rindstatar**

Klassisch mit Garnituren, Eigelb und Toast

Vorspeise

26.-

Hauptgang

37.-

## SUPPEN

### **Kürbissuppe**

mit gezupftem Suppenhuhn, eingelegten Cranberrys und Chorizo

13.-

### **Tagessuppe**

9.-

## Hauptgänge

### Rindsfilet und Kopfbacke mit Rotweinjus

mit Kartoffel-Kürbispüree und Pastinaken

54.-

### Ribelmais Perlhuhnbrust & Würstli

Brust gefüllt mit Feigen, Polentaterrine, Kürbis und Federkohl

39.-

### Hirschentrecote & Haxe

mit Serviettenknödel, Mangold, Pfifferlingen und schwarzer Baumnüsse

42.-

### Heilbuttfilet mit Kaffirlimettensauce

mit Süsskartoffelpüree, Federkohl und süss- saurer Zucchetti

41.-

## FREIENHOF KLASSIKER

### Schweizer Angus Rindsentrecôte

mit Pommes Frites, Herbstgemüse und Café de Paris

220g

52.-

160g

45.-

### Gebratenes Ringgenberger Eglifilet

mit Wildreis, jungem Spinat und Mandelbutter

41.-

### Emmentaler Damhirschpfeffer

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Portweinbirne

39.-

### Rehschnitzel mit Sauerrahmsauce

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Weissweinpfeffer

43.-

### Rehrücken mit Sauerrahmsauce (24h auf Vorbestellung)

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Portweinbirne & Weissweinpfeffer

ab 2 Personen / Serviert in 2 Gängen

Pro Person

64.-

## VEGANE UND VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

### Knollensellerie mit Miso (Vegan)

mit Belugalinsen, Mangold, Knoblauch und Gemüsejus

32.-

### Herbst-Spätzli

mit Pilzen, Mangold, Kürbis, Federkohl, Marroni und Hobelkäse

28.-

---

## DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

### Schoggimousse

mit eingelegten Birnen, karamellisierten Pastinaken und Birnensorbet 15.-

### Marroni- Schnitte

mit Zartbitterschokolade, Joghurtglace und Trauben 15.-

### Kürbis & Zwetschge

Zwetschgenröster, Mohn- Panna Cotta, Kürbiskernglace & Buttermilch 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)

Birnensorbet

Joghurtglace

Kürbiskernglace

Mango (vegan)

pro Kugel 4.-  
zusätzlich Rahm 1.50

---

## DEKLARATION

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

Abweichungen sind hier deklariert:

**Hirsch:** Österreich  
**Reh:** Österreich  
**Heilbutt:** Norwegen

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