

Welcome to Restaurant Freienhof, where indulgence meets tradition.

Discover the oldest tavern in Thun, where tradition blends with modern culinary art. Head chef Anja Bühler and her team combine fresh, local produce with innovative accents.

Our commitment to using sustainable and ethically sourced ingredients is reflected in our dishes. We also serve a selection of wines from Switzerland, France, Italy, Spain, and Portugal.

Enjoy a diverse selection of meat, fish, and vegetarian dishes. In our inviting atmosphere, we strive to provide you with an unforgettable culinary experience.

Bienvenue au restaurant Freienhof, où le plaisir est une tradition.

Découvrez le plus ancien restaurant de Thoune, où la tradition rencontre la cuisine moderne. La chef de cuisine Anja Bühler et son équipe combinent des produits frais et régionaux avec des accents innovants.

Notre engagement à utiliser des ingrédients aussi durables et adaptés aux espèces que possible se reflète dans les plats. Nous servons également des vins sélectionnés de Suisse, de France, d'Italie, d'Espagne et du Portugal.

Profitez d'une sélection variée de plats de viande, de poisson et végétariens. Dans notre atmosphère chaleureuse, nous vous offrons une expérience culinaire inoubliable.

Anja Bühler
Chef de cuisine

Emilia Kolnikova
Chef de Service

MENU

Flamed Rubigen trout fillet/ Filet de truite de Rubigen flambé

with beetroot tartlet, pickled chanterelles and horseradish foam
avec tartelette de betterave, girolles marinées et mousse de raifort

Beef fillet and cheek/ Filet de bœuf et joue

with red wine jus, potato-pumpkin purée and parsnips
avec jus au vin rouge, purée de pommes de terre et potiron et pastinas

Marroni Slice/ Tranche de Marrons

with dark chocolate, yogurt ice cream and cranberries
avec chocolat noir, glace au yaourt et canneberges

3 - course Menu / Menu 3 plats

89.-

STARTERS

Colorful leaf salad/ Salade de feuilles colorées

with parsnips, chestnuts and cranberries

avec des pastinas, des marrons et des canneberges

12.-

Lamb's lettuce salad/ Salade de rampon

with bacon, egg, mushrooms and pickled pumpkin

avec du lard, avec des champignon, ef et du potiron marinée

16.-

Red cabbage, differently / Chou rouge revisité (Vegan)

as a salad and cream, with mushrooms, broccoli and walnuts

en salade et en crème, avec des champignon, du brocoli et des noix

15.-

with additional goat cream cheese

avec fromage de chèvre frais en supplément

18.-

Flamed Rubigen trout fillet/ Filet de truite de Rubigen flambé

with beetroot tartlet, pickled chanterelles and horseradish foam

avec tartelette de betterave, girolles marinées et mousse de raifort

21.-

Hand-Cut Beef Tatare / Tatare de Boeuf haché à la main

with flamed corn on the cob, black garlic, pumpkin-chili glaze, Belper Knolle cheese and Zopf bread

Avec épi de maïs flambé, ail noir, glaçage au potiron et piment, fromage Belper Knolle et pain de Zopf

Appetizer

26.-

Main course

37.-

Hand-Cut Beef Tatare / Tatare de Boeuf haché à la main

classic with garnish, egg yolk and toast

classique avec garnitures, jaune d'œuf et toast

Appetizer

26.-

Main course

37.-

SOUPS / SOUPES

Pumpkin soup / Soupe de potiron

with pulled chicken, pickled cranberries and chorizo

avec du poulet effiloché, des canneberges marinées et du chorizo

13.-

Soup of the Day/ Soupe du Jour

9.-

MAIN COURSES

Beef fillet and cheek/ Filet de bœuf et joue

with red wine jus, potato-pumpkin purée, and parsnips

avec jus au vin rouge, purée de pommes de terre et potiron et pastinas 54.-

Venison entrecôte & shank/ Entrecôte et jarret de cerf

with bread dumplings, mangold, mushrooms and black walnuts

avec quenelles, mangold, girolles et noix de baun noir 42.-

**Halibut fillet with kaffir lime sauce/ Filet de flétan
avec sauce au citron kaffir**

with sweet potato purée, kale and sweet-and-sour zucchini

avec purée de patates douces, chou frisé et courgettes aigres-douces 41.-

FREIENHOF CLASSICS / CLASSIQUES FREIENHOF

Swiss Angus beef entrecote / Entrecôte de bœuf Angus

with pommes frites, autumn vegetables and Café de Paris butter 220 g 52.-

avec pommes frites, légumes d'automne et beurre Café de Paris 160 g 45.-

**Perch Fillet from Ringgenberg /
Filets de perche de Ringgenberg**

with wild rice, young spinach and almond butter

avec riz sauvage, jeunes épinards et beurre d'amande 42.-

Venison pepper hunter style / Civet de cerf façon chasseur

with spaetzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and white wine apple

Spätzli, choux de Bruxelles, chou rouge, marrons et pomme au vin blanc 39.-

Vensison schnitzel with Sauser cream sauce/

Escalope de chevreuil avec sauce à la crème de Sauser

with spaetzle, brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, and port wine pear pear

avec des spaetzle, choux de bruxelles, chou rouge, marrons

et poire à vin de Porto 41.-

VEGANE & VEGETARIAN MAIN COURSES /
PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTALIENS ET VÉGÉTARIENS

Celery root with miso (Vegan)/ Céleri-rave au miso (Vegan)

with beluga lentils, mangold, Carlic and vegetable jus
avec lentilles beluga, mangold, Ail et jus de légumes

32.-

Autumn spaetzle/ Spaetzle d'automne

with mushrooms, mangold, pumpkin, kale, chestnuts and sliced cheese
avec des champignons, mangold, potiron, chou frisé, marrons
et fromage r p r

28.-

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE /
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Chocolate mousse / Mousse au chocolat

with pickled pears, caramelized parsnips and pear sorbet
avec des poires marinées, des pastinas caramélisés et sorbet à la poire 15.-

Marroni slice/ Tranche de marrons

with dark chocolate, yogurt ice cream and cranberries
avec chocolat noir, glace au yaourt et canneberges 15.-

Pumpkin & Plum / Potiron & Prune

Plum compote, poppy seed panna cotta, pumpkin seed ice cream and buttermilk
Compote de prunes, panna cotta au pavot, glace aux graines de courge
et lait de beurre 16.-

Iced Coffee / Café glace

Espresso with Baileys and cream
Espresso avec Baileys et crème 11.- / 14.-

Small treats with your coffee

Petites friandises pour accompagner le café

Pralines & maccarons
Pralines & macarons each/ chaque 2.30

Cheese Plate / Assiette de fromage

Fruit bread with chutney and mustard
Pain aux fruits avec chutney et moutarde 18.-

Ice Cream / glace Complété

Vanilla / Vanille
Coffee / Café
Chocolate (vegan) / Chocolat (végétalien)
Pear sorbet/ Sorbet à la poire
Yogurt ice cream / Glace au yaourt
Pumpkin seed ice cream/ Glace aux graines de courge
Mango (vegan) / mango (végétalien)

Per scoop 4.-
with additional cream 1.50
par boule 4.-
avec crème supplémentaire 1.50

DECLARATION

Our products are mainly of Swiss origin and production.

Deviations are declared here:

Nos produits sont principalement d'origine et de production suisses.

Les écarts sont déclarés ici :

Deer/ Cerf : Austria
Roe deer: Austria
Halibut/ Flétan: Norway

In case of allergies and intolerances please contact the service staff.

En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter le personnel de service.

We cooperate with the following partners:

Nous collaborons avec les partenaires suivants:

Stadtmetzgerei Muster Thun

Meat and sausage products - Produits de viande et de charcuterie

Michel Comestibles Unterseen

Meat, fish, poultry and other regional products - Viande, poisson et volaille

Bianchi AG Zufikon

Meat, fish - Viande, poisson

Comestibles Fritz Gertsch AG Thun

Fish, game, poultry and other regional products - Poisson, gibier et volaille

BEO Früchte & Gemüse AG Zweisimmen

Vegetables, fruits and dairy products - Légumes, fruits et produits laitiers

Espro Sprouts Uetendorf

Sprouts, micro herbs and mushrooms - Germes, micro-herbes et champignons

Bakery Ryser Hünibach

Table rolls, sweet and bread products - Petits pains, produits de boulangerie

Chäsueb Bern

Cheese specialties - Spécialités fromagères

Gelateria Brüderli Thun

Ice cream and sorbet - Glaces et sorbets