

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

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

flamed corn on the cob, black garlic, apple-tarragon glace, Belper Knolle tuber and Zopf bread

épi de maïs flambé, ail noir, glace à la pomme et à l'estragon, tubercule de Belp et tresse

Pumpkin soup / Soupe de potiron

plucked soup chicken, pickled cranberries and chorizo

poulet à bouillir plumé, cranberries marinées et chorizo

Halibut fillet with kaffir lime sauce

Filet de flétan avec sauce au kaffir et au limette

sweet potato puree, feather cabbage and sweet and sour zucchini

purée de patates douces, choux plume et courgettes aigre-douces

Fillet and pork belly with beer jus

Filet de porc et pancetta avec jus à la bière

confit potatoes, mini leeks and onion cream

pommes de terre confites, mini-poireaux et crème d'oignons

Plum & Poppy / Prune & Pavot

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 buttermilk

3-course menu without soup & halibut / sans la soupe & le flétan

69.-

4-course menu without halibut / sans flétan

79.-

5-course menu

89.-

STARTERS

Colorful leaf salad / Salade de feuilles colorées

parsnips, seeds and cranberries

panais, graines et canneberges

12.-

Lamb's lettuce salad / Salade de rampon

bacon, egg, mushrooms and pickled pumpkin

lard, champignons, œuf et potiron picoré

16.-

Red cabbage once differently

Chou rouge revisité (vegan)

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

salade et à la crème, avec champignons, brocoli et des noix d'arbre

15.-

with additional goat cream cheese

avec fromage de chèvre frais supplémentaire

18.-

Flamed Rubigen trout fillet

Filet de truite de Rubigen flambé

beetroot, horseradish panna cotta, pickled chanterelles and orange

betteraves rouges, panna cotta au raifort, girolles marinées et orange

21.-

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

flamed corn on the cob, black garlic, apple-tarragon glace, Belper Knolle and Zopf bread

épi de maïs flambé, ail noir, glace à la pomme et à l'estragon, tubercule de Belp et tresse

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

plucked soup chicken, pickled cranberries and chorizo

poulet à bouillir plumé, cranberries marinées et chorizo

13.-

Soup of the Day / Soupe du Jour

9.-

MAIN COURSES

Fillet and pork belly with beer jus

Filet de porc et pancetta avec jus à la bière

confit potatoes, mini leeks and onion cream

pommes de terre confites, mini-poireaux et crème d'oignons

44.-

Rack and shoulder of lamb with figs

Rack et épaule d'agneau aux figues

napkin dumplings, pumpkin and port wine

Quenelles de serviette, potiron et Porto

42.-

Halibut fillet with kaffir lime sauce

Filet de flétan avec sauce au kaffir et au limette

sweet potato puree, feather cabbage and sweet and sour zucchini

purée de patates douces, choux plume et courgettes aigre-douces

41.-

FREIENHOF CLASSICS / CLASSIQUES FREIENHOF

Swiss Angus beef entrecôte / Entrecôte de bœuf Angus

pommes frites, winter vegetables and Café de Paris butter

220 g

52.-

pommes frites, légumes d'hiver et beurre Café de Paris

160 g

45.-

Perch Fillet from Ringgenberg

Filets de perche de Ringgenberg

wild rice, young spinach and almond butter

riz sauvage, jeunes épinards et beurre d'amande

42.-

Glazed Oberland veal shank / Jarret de veau Oberland

ribelmais bramata, black salsify and herb mushrooms

bramata de maïs Ribel, salsifis et champignons aux herbes

41.-

Beef fillet Stroganoff cubes

Filet de bœuf Stroganoff dés

spätzli, wild broccoli and sour cream

spätzli, brocoli sauvage et crème aigre

42.-

VEGANE & VEGETARIAN MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTALIENS ET VÉGÉTARIENS

Smoked beetroot (vegan)

Betterave fumée (vegan)

beluga lentils, pumpkin, feather cabbage and vegetable jus
lentilles béluga, potiron, choux plume et jus de légumes

32.-

Winter pasta (cabbage fritters)

Pasta d'hiver (Krautfleckerl)

pointed cabbage, mushrooms, roasted onions and chipped cheese
chou pointu, champignons, oignons grillés et fromage à rebibes

28.-

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Chocolate mousse / Mousse au chocolat

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

Marroni slice / Tranche de marrons

dark chocolate, yogurt ice cream and cranberries
chocolate noir, glace au yaourt et airelles 15.-

Plum & Poppy / Prune & Pavot

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 buttermilk 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 & macarons
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 / Variétés de glace

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

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 :

Lamb / Agneau: Ireland

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

Chäsbueb Bern

Cheese specialties - Spécialités fromagères

Gelateria Brüderli Thun

Ice cream and sorbet - Glaces et sorbets