

Welcome to the Freienhof restaurant, where enjoyment is a tradition.

Discover Thun's oldest restaurant, where tradition meets modern cuisine. Head chef Rainer Sigg and his team combine fresh, regional and international products with innovative accents.

Enjoy a diverse selection of meat, fish and vegetarian dishes, accompanied by Rainer Sigg's personal recommendations.

Our passion for sustainable and species-appropriate ingredients is reflected in every meal. We also serve selected wines from Switzerland, France, Italy, Spain and Portugal.

In our inviting atmosphere, we strive to offer you an unforgettable culinary experience.

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

Découvrez le plus ancien restaurant de Thoun, où la tradition rencontre la cuisine moderne. Le chef Rainer Sigg et son équipe combinent des produits frais, produits régionaux et internationaux aux accents innovants.

Profitez d'une sélection variée de plats de viande, de poisson et végétariens, accompagnés des recommandations personnelles de Rainer Sigg.

Notre passion pour les ingrédients durables et adaptés aux espèces se reflète dans chaque repas. Nous servons des vins sélectionnés de Suisse, de France, d'Italie, d'Espagne et du Portugal.

Dans notre ambiance chaleureuse, nous nous efforçons de vous offrir une expérience culinaire inoubliable.

Rainer Sigg
Chef cuisinier

Emilia Kolnikova
Chef de Service

MENU

Tuna tartare / Tartare de thon

with avocado, mango, radish and lime-ginger-soy marinade
avec avocat, mangue, radis et marinade citron vert-gingembre-soja

Bouillabaisse, rouille sauce / Bouillabaisse, sauce rouille

Seabass, gurnard, rascasse, St Peter's fish, red mullet, monkfish, lobster, scallop
Loup de mer, grondin, rascasse, saint-pierre, rouget, baudroie, homard, coquilles
St-Jacques

Chervil root puree / Purée de bulbes de cerfeuil

poached quail egg, saffron butter, herb fregola sarda with peas
Oeuf de caille poché, butternage au safran, fregola sarda aux herbes et petits pois

Filet of beef "Rossini" / Filet de boeuf "Rossini"

duck liver, Périgord truffle sauce, spinach leaves, mashed potatoes
au foie gras de canard, sauce aux truffes du Périgord, feuilles d'épinards,
purée de pommes de terre

**Walnut - almond tartlets /
Tartelette aux noix et aux amandes**

Granny Smith
Granny Smith

3-course menu without Bouillabaisse/Chervil tuber puree	78.-
4-course menu without Bouillabaisse	88.-
5-course menu	99.-

STARTERS

Lambs leaf Lettuce / Salade mâche

Potato dressing, chopped egg, bacon and croutons

Sauce aux pommes de terre, œuf haché, lard et croûtons

16.-

Freienhof salad / Salade Freienhof

Leaf salad with fruit, three kinds of roasted seeds and walnuts,
champagne-maple dressing

Salade verte aux fruits, trois grains torréfiés et noix, vinaigrette au
champagne et à l'érable

18.-

Tuna tartare / Tartare de thon

with avocado, mango, radish and lime-ginger-soy marinade

avec avocat, mangue, radis et marinade citron vert-gingembre-soja

24.-

Duck liver terrine / Terrine de foie gras de canard

cherry, Madeira jelly, Périgord truffle and pine nut brioche

cerise, gelée de Madère, truffe du Périgord et brioche aux pignons de pin

32.-

Classic beef tartare / Tartare de boeuf classique

with toast and two kinds of butter

avec du pain grillé et deux sortes de beurre

Starter 26.-

Main course 34.-

on request with whisky or cognac

sur demande avec whisky ou cognac

Starter 28.-

Main course 36.-

SOUPS / SOUPES

Soup of the day/ Soupe du jour

12.-

Fried filets of perch / Filets de perche frits

boiled potatoes, leaf spinach and almond butter
pommes de terre nature, feuilles d'épinards et beurre d'amandes 42.-

**Swiss Angus beef entrecôte /
Entrecôte de boeuf Angus Suisse**

french fries and Café de Paris
Pommes frites et Café de Paris 200g 46.-

Fillet of beef "Rossini" / Filet de boeuf "Rossini"

duck liver, Périgord truffle sauce, spinach leaves, mashed potatoes
au foie gras de canard, sauce aux truffes du Périgord, feuilles d'épinards,
purée de pommes de terre 59.-

Sliced calf's liver / Émincé de foie de veau

Sautéed in alpine butter, fresh herbs, shallots, crispy butter Rösti
Sauté au beurre d'alpage, herbes fraîches, échalotes,
rösti croustillant au beurre 29.- 38.-

Cordon bleu of veal / Cordon bleu de veau

shoulder of ham, Lake Thun cheese, french fries, duo of carrots
épaule de jambon, fromage du lac de Thoune, pommes frites,
Pfälzer et carottes 46.-

MAIN COURSES

**Pike-perch fillet with crispy skin /
Filet de sandre à la peau croustillante**

spinach risotto, caperbarries and lemon garnish
risotto aux épinards, câpres et citron 44.-

Braised lamb / Croupe d'agneau braisée

couscous, courgette and gremolata sauce
couscous, courgettes et sauce gremolata 46.-

ARIAN MAIN DISHES ALSO AVAILABLE VEGAN
PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS EGALEMENT DISPONIBLES EN OPTIONS
VEGETALIENNES

White wine risotto / Risotto au vin blanc (vegan)

olive oil, shallots, fresh herb salad, king oyster mushrooms, smoked salt
huile d'olive, échalotes, salade d'herbes fraîches, pleurotes, sel fumé 28.-

Gnocchi Piemontesi / Gnocchis piémontais (vegan)

rocket/arugula pesto, confit tomatoes
pesto de roquette, tomates confites 26.-

Tjarin Piemontesi / Tjarin piémontais

with truffle cream or with olive oil with truffle
à la crème de truffe ou à l'huile d'olive à la truffe 32.-

SIDE DISHES

Vegetables of the day / Légumes du jour 6.-

Small side salad / Petite salade 6.-

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Creme Brûlée 16.-

Walnut - almond tartlets

Tartelette aux noix et aux amandes

Walnut mousse, white brownie, Granny Smith sorbet, almonds

Mousse aux noix, brownie blanc, sorbet Granny Smith, amandes 18.-

Chocolate mousse / Mousse au chocolat

chocolate mousse, coffee parfait, hazelnut biscuit

mousse au chocolat, parfait au café, biscuit aux noisettes 14.-

Apple strudel with vanilla sauce

Strudel aux pommes avec sauce à la vanille 15.-

Small treats with your coffee

Petites friandises pour accompagner le café

Pralines: raspberry, salted caramel, Grand Manier, Baileys and coffee

Pralines: framboise, caramel au sel, Grand-Manier, Baileys et café

Macarons: coconut, Pistachio / noix de coco, pistache

each/ chaque 2.50

Cheese Plate / Assiette de fromage

Fruit bread with homemade fig compote

Pain aux fruits avec compote de figues à la maison 120g 22.-

Ice Cream / Variétés de glace

Vanilla / Vanille

Coffee / Café

Chocolate (vegan) / Chocolat (vegan)

Yogurt ice cream / Glace au yaourt

Mango (vegan) / Mangue (vegan)

Granny Smith sorbet / sorbet Granny Smith

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

DECLARATION

Deviations are declared here / Les écarts sont déclarés ici

Gurnard, rascasse, sea bass, St Peter's fish, red mullet,
Lobster, mussels, scallops: **France, Spain, Greece, Turkey**

Loup de mer, grondin, rascasse, saint-pierre, rouget, baudroie, homard, coquilles
St-Jacques: **France, Espagne, Grèce, Turquie**

For allergies and intolerances, please contact the service staff.
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter le employés de service.

We work together with the following partners:
Nous travaillons 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

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

Fideco AG Murten / Bianchi AG Zufikon

Meat & Fish

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