

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

**Duck liver terrine „truffle style,,
Terrine de foie gras de canard „truffle style,,**

cherry jelly, Périgord truffle princess beans, brioche
gelée de cerises, haricots princesse à la truffe du Périgord, brioche

**Curry fennel cream soup
Soupe à la crème de fenouil au curry**

scallop, salmon caviar
coquille Saint-Jacques, caviar de saumon

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

Beef fillet "Rossini" / Filet de boeuf "Rossini"

with 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

3-course menu without Curry fennel cream soup / Chervil root puree	78.-
4-course menu without Curry fennel cream soup	88.-
5-course menu	99.-

STARTERS

**Mixed leaf salad „Caesar salad style,,
Salade verte mélangée type „salade Caesar,,**
with roasted chicken, croutons and grated parmesan cheese
avec du poulet rôti, des croûtons et du parmesan râpé 24.-

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
avocado, mango, radish and lime-ginger-soy marinade
avocat, mangue, radis et marinade de soja au gingembre 24.-

Smoked scottish salmon/ Saumon écossais fumé
Honey-mustard-dill sauce, horseradish, lemon pearls
sauce au miel, moutarde et aneth, raifort, perles de citron 27.50

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 Starter 28.-
sur demande avec whisky ou cognac Main course 36.-

SOUPS / SOUPES

Soup of the day/ Soupe du jour 12.-

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 22.-

Roasted fillets of perch / Filets de perche rôti

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 48.-

Beef fillet "Rossini" / Filet de boeuf "Rossini"

with 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

ham, Lake Thun cheese, french fries, duo of carrots
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.-

VEGANE & VEGETARIAN MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTALIENS ET VÉGÉTARIENS

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.-

Baked morels in rice leaf

Morilles cuites au four en feuille de riz

pea puree, chervil bulbs, saffron mayonnaise cream, sprouts
purée de petits pois, cerfeuil tubéreux, crème de mayonnaise au safran,
petits pois 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.-

VEGETABLE

Vegetables of the day / Légumes du jour 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, café semifreddo, biscuits aux noisettes 14.-

Iced coffee / Café glacé

Espresso, coffee ice cream, Baileys liqueur, cream
Espresso, glace au café, liqueur Baileys, avec de la crème 14.-

Small treats with your coffee

Petites friandises pour accompagner le café

pralines & macarons
pralines & macarons 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) / Chocolate (vegan)

Yogurt ice cream / Glace au yaourt

Mango (vegan) / Mangue (vegan)

Hazelnut / Noisette

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

DECLARATION OUR PRODUCTS AND OUR BREAD ARE PREDOMINANTLY
OF SWISS ORIGIN AND PRODUCTION
DÉCLARATION NOS PRODUITS AINSI QUE NOTRE PAIN SONT PRINCIPALE-
MENT D'ORIGINE ET DE PRODUCTION SUISSE

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

Meat & fish - Viande & poissons

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

DECLARATION OUR PRODUCTS AND OUR BREAD ARE PREDOMINANTLY
OF SWISS ORIGIN AND PRODUCTION
DÉCLARATION NOS PRODUITS AINSI QUE NOTRE PAIN SONT PRINCIPALE-
MENT D'ORIGINE ET DE PRODUCTION SUISSE

Any deviations are declared here :

Les écarts sont déclarés ici :

Gurnard/Grondin	FAO	27	North East Atlantic
Rascasse	FAO	34	Middle East Atlantic
Sea bass/ Loup de mer	FAO	37	Mediterranean and Black Sea
St Peter's fish	FAO	47	South East Atlantic
Red mullet/Rouget barbet	FAO	71	Western Pacific Ocean
Anglerfish/Baudroie	FAO	27	North East Atlantic
Salmon caviar	FAO	67	North East Pacific
Lobster/Homard	FAO	21	North West Atlantic
Scallops/Coquille St-Jac	FAO	21	North West Atlantic
Tuna/Thon	FAO	71	Western Pacific Ocean
Smoked salmon	FAO	05	Great Britain / Scotland
Perch/Egli	FAO	05	Swiss
Pikeperch/Sandre	FAO	04	Kazakhstan / Poland

Angus beef fillet, beef entrecote, beef rump	Swiss
Veal, veal liver	Swiss
Lamb	Great Britain / Scotland
Duck liver	France
Chicken	Swiss

For allergies and intolerances, please contact the service staff.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter le employés de service.