

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

Vitello Tonnato

Veal with tuna sauce, baked caper berries, and lemon

Veau avec sauce au thon, câpres-fruits rôtis et citron

Chanterelle Cream Soup with Whitefish

Velouté de girolles au fêra

Chanterelles and garden cress

Girolles et cresson

Octopus glazed in soy-maple syrup

Poulpe glacé au sirop d'érable et soja

Zucchini blossom baked in rice paper, pea purée, chanterelles,

saffron mayonnaise creme

Fleur de courgette cuite dans du papier de riz, purée de petits pois, girolles,

crème de mayonnaise au safran

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

With duck liver, Périgord truffle sauce, spinach leaves, potato gra

Au foie gras de canard, sauce aux truffes du Périgord, feuilles d'épinards,

Gratin de pommes de terre

Poppy Seed Cake/ Gâteau aux graines de pavot

Blackberries and mascarpone ice cream

Mûres et glace au mascarpone

3-course menu without soup & octopus / sans soupe & poulpe

78.-

4-course menu without octopus / sans poulpe

88.-

5-course menu

99.-

Avec accompagnement de vin / with wine accompaniment:

white wine / vin blanc:

Pouilly Fumé Vieilles Vignes, Hubert Brochard – Loire

10 cl

9.50

red wine / vin rouge:

Savigny-lès Beaune AC, Domaine Louis Latour, 2018

10 cl

11.50

SALADS

Mixed salad / Salade mixte

12.-

With radishes, mixed sprouts and roasted pine nuts

Dressing of your choice: French, Italian, champagne-maple dressing

Avec des radis, un mélange de pousses et des pignons grillés

Sauce au choix: French, Italien, champagne et à l'érable

Freienhof salad / Salade Freienhof

18.-

Leaf salad with fruit, three types of roasted seeds and walnuts,

Champagne-maple dressing

Salades de feuilles aux fruits, trois sortes de graines grillées et noix,

Vinaigrette au champagne et à l'érable

Mixed leaf salad „Caesar style,,

24.-

Salade composée façon „Salade César”

Romana salad with roasted chicken, croutons and grated Parmesan cheese

Salade romana avec poulet rôti, croûtons et parmesan râpé

without chicken / sans poulet

19.-

STARTERS

Oxheart tomato cold bowle with Burratina 18.-

Gazpacho de cœur de bœuf tomates avec Burratina

13-year-old balsamic vinegar, basil-olive oil, citrus pearls

Vinaigre balsamique de 13 ans d'âge, huile d'olive au basilic, perles d'agrumes

Tuna tartare / Tartare de thon 24.-

Avocado, mango, radish and lime-ginger-soy marinade

Avocat, mangue, radis et marinade de soja au gingembre

Vitello Tonnato

Veal with tuna sauce, baked caper berries, and lemon

Veau avec sauce au thon, câpres-fruits rôtis et citron

Starter 21.-

Main course 34.-

Classic beef tartare / Tartare de bœuf classique

With toast and two kinds of butter

Avec du pain grillé et deux sortes de beurre

Starter 26.-

Main course 34.-

SOUPS / SOUPES

Chanterelle cream soup / Soupe à la crème de girolles 16.-

Chanterelles, whitefish / Girolles, féra

without whitefish / sans féra 14.-

Soup of the day/ Soupe du jour 12.-

Roasted fillets of perch / Filets de perche rôti 36.- 42.-

Chanterelles, boiled potatoes, leaf spinach and almond butter

Girolles, pommes de terre nature, feuilles d'épinards et beurre d'amandes

Crispy perch bites / Bouchées croustillantes de perche 38.-

French fries, tartar sauce

Pommes frites, sauce tartare

Swiss Angus beef entrecôte 200g 48.-**Entrecôte de bœuf Angus Suisse**

French fries, Café de Paris

Pommes frites, Café de Paris

Cordon bleu of veal / Cordon bleu de veau

46.-

Ham, Lake Thun cheese, french fries, duo of carrots

Jambon, fromage du lac de Thoune, pommes frites,
pfälzer et carottes

VEGETARIAN & VEGANEMAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTALIENS ET VÉGÉTARIENS

White wine risotto with chanterelles 28.-**Risotto au vin blanc aux girolles**

Taggiasca olives, shallots, fresh herb salad

Olives Taggiasca, échalotes, salade d'herbes fraîches

Large porcini mezzelune in spelt dough 30.-**Grande mezzelune aux cèpes en pâte d'épeautre**

Parsley sauce, pea purée, and glazed beetroot

Sauce au persil, purée de pois et betteraves glacées

VEGETARIAN & VEGAN
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTALIENS ET VÉGÉTARIENS

Tajarin 28.-

Thin noodles with chanterelles, fresh herbs and olive oil
Fines nouilles aux girolles, herbes fraîches et huile d'olive

Tajarin 34.-

Thin noodles with chanterelles cream sauce
Fines nouilles à la crème de girolles

OUR SUMMER SPECIALTIES / NOS SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ

Hearty fitness salad plate with choice of:
Assiette copieuse de salade fitness, au choix :

Crispy perch bites / Bouchées croustillantes de perche 38.-

Tartar sauce
Sauce tartare

Swiss Angus beef entrecôte 200 g 46.-

Entrecôte de bœuf Angus suisse

With herb butter
Avec beurre aux herbes

Roasted corn-fed chicken breast 36.-

Blanc de volaille de maïs rôti

Refined with Ras El-Hanout
Relevé au Ras El-Hanout

OUR SUMMER SPECIALTIES / NOS SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ

Roastbeef

36.-

With salads **or** french fries, tartar sauce

Avec salade **ou** pommes frites, sauce tartare

Tagliata

42.-

Slices of Swiss beef entrecôte, arugula salad, parmesan, and balsamic

Tranches d'entrecôte de bœuf suisse, salade de roquette,
parmesan et balsamique

Marinated tofu fried with sesame

29.-

Tofu mariné sauté au sésame

Leaf salad, cucumber, radish, avocado and mango

Salade verte, concombre, radis, avocat et mangue

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Creme Brûlée with berries / aux baies 16.-

Poppy Seed Cake/ Gâteau aux graines de pivot 18.-

Blackberries and mascarpone ice cream

Mûres et glace au mascarpone

Raspberry panna cotta / Panna cotta à la framboise 17.-

Peach mousse and lemon sorbet

Mousse de pêche et sorbet citron

Iced coffee / Café glacé 14.-

Espresso, coffee ice cream, Baileys liqueur, cream

Espresso, glace au café, liqueur Baileys, à la crème

Hot Love / Amour chaud 16.50

Raspberry compote with vanilla ice cream and whipped cream

Compote de framboises avec glace vanille et crème chantilly

Small treats with your coffee

Petites friandises pour accompagner le café

Pralines & macarons

Pralines & macarons per person/par personne 7.50

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Cheese Plate / Assiette de fromage

120g

22.-

Fruit bread with homemade fig compote

Pain aux fruits avec compote de figues à la maison

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 / DÉCLARATION

Our products as well as our bread mainly come from Swiss origin and production.

Deviations are indicated here:

Nos produits ainsi que notre pain proviennent principalement de Suisse.

Les exceptions sont indiquées ici :

Pulpo	FAO 21	Northwest Atlantic
Tuna	FAO 71	Western Pacific Ocean
Perch Ringgenberg	FAO 05	Switzerland
Whitefish	FAO 05	Switzerland

Poulpe	FAO 21	Atlantique Nord-Ouest
Thon	FAO 71	Océan Pacifique Ouest
Perche Ringgenberg	FAO 05	Suisse
Féra	FAO 05	Suisse

Angus beef fillet, beef entrecôte, beef rump	Switzerland
Veal meat, calf liver	Switzerland
Duck liver	France
Chicken	Switzerland
Corn-fed chicken	Switzerland
Tofu (soy product)	Switzerland

Filet de bœuf Angus, entrecôte de bœuf, rumsteak	Suisse
Viande de veau, foie de veau	Suisse
Foie de canard	France
Poulet	Suisse
Poulet de maïs	Suisse
Tofu (produit de soja)	Suisse

If you have allergies or intolerances, please contact our service staff.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel de service.

PARTNER

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

Chäsbueb Bern

Cheese specialties - Spécialités fromagères

Gelateria Brüderli Thun

Ice cream and sorbet - Glaces et sorbets