

SONNTAGSBRUNCH

Feiern Sie den Sonntag mit einem festlichen Brunch im Restaurant Freienhof! Tauchen Sie ein in einen kulinarischen Zauber und geniessen Sie eine Vielzahl von Köstlichkeiten. Sorgfältig zubereitet von unserer talentierten Küchencrew.

Sonntagsbrunch-Highlights:

- Vielfältiges Brunch-Bufferet mit frischen, saisonalen Zutaten
- Kalte und warme Speisen
- Herzhaftes und süsses Angebot für jeden Geschmack
- Leckere Spezialitäten für Feinschmecker
- Verlockende Desserts und Süswaren
- Willkommens-Prosecco inklusive

Datum: Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr

Reservation: Sichern Sie sich Ihren Platz für unseren Sonntagsbrunch!

Reservieren Sie noch heute unter 033 227 50 40 oder per E-Mail an info@restaurantfreienhof.ch.

CHF 49.-
Pro Person

freienhof
RESTAURANT

Wochenempfehlung

06. bis 11. Oktober 2025

Ihr Restaurant Freienhof-Team
wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Lunchmenü

Gemischter Blattsalat mit Honig- Dilldressing, eingelegten Gurken
und gekochtem Ei 

oder

Kartoffel- Lauchsuppe mit Waadtländer Saucisson

Tunfischsteak(VNM) mit Wasabi-Espuma
und lauwarmer Glasnudelsalat

oder

Hirschgeschnetzeltes(AT) mit Preiselbeersauce, Spätzli und Rosenkohl

oder

Pasta Cinque Pi mit confierten Cherrytomaten und Grana Padano 

Zimtmousse mit Feigen 

2-Gang Menü Salat oder Suppe und Hauptgang 24.-

3-Gang Menü mit Dessert 29.-

Freienhof Weinempfehlung

10cl

75cl

Weisswein

Chasselas «Frauenkopf» Bielersee AOC 7.50
Nick Bösiger - Twann

49.-

Rotwein

Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore 8.-
Fratelli Speri, Biologico – Venetien, Italien

54.-

Vorspeisen

Freienhofsalat 18.-
Blattsalat mit Früchten, gerösteten Nüssen
und Hobelkäse, Dressing: French 

Nüssler Salat 16.-
mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons
Dressing: French

Freienhof Hauptspeisen

kleine Portion

Spätzlipfanne mit Waldpilzsauce 24.- 29.-
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
und Weissweinapfel mit Preiselbeeren 

Eglifilets Valperca gebraten 36.- 42.-
Salzkartoffeln, Blattspinat, Pfifferlinge
und Mandelbutter

Rehpfeffer Jäger Art 36.-
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
und Weissweinapfel mit Preiselbeeren

Original Zürcher Kalbgeschnetzeltes 41.-
mit Champignons und Butterrösti

Schweizer Angus Rindsentrecôte 160g 39.-
Pommes Frites, Café de Paris 220g 49.-

Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.

Bei Fragen zu Allergien oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.

 vegetarisch  vegan

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8.1% MwSt.