

**Welcome to Restaurant Freienhof,
where culinary enjoyment meets living tradition.**

Discover the history of Thun's oldest inn—a place where genuine hospitality blends seamlessly with contemporary cuisine.

Our kitchen team creates refined dishes that combine regional freshness with international influences, always accompanied by a touch of innovation.

Look forward to a diverse selection of meat, fish, and vegetarian specialties, harmoniously refined with seasonal accents and complemented, if you wish, by our recommendations.

Our passion for sustainable, high-quality, and ethically sourced ingredients is reflected in every dish. To match your meal, we present a carefully curated wine list featuring selected wines from Switzerland, France, Italy, Spain, and Portugal.

In the warm and inviting atmosphere of our house, we aim to offer you more than just a meal: a truly unforgettable culinary experience.

**Bienvenue au Restaurant Freienhof,
où le plaisir culinaire rencontre une tradition vivante.**

Plongez dans l'histoire de la plus ancienne auberge de Thoun — un lieu où l'hospitalité authentique se marie harmonieusement avec une cuisine contemporaine.

Notre équipe de cuisine crée des plats raffinés alliant fraîcheur régionale et influences internationales, toujours accompagnés d'une touche d'innovation.

Découvrez un large choix de spécialités de viande, de poisson et de plats végétariens, subtilement enrichis d'accents saisonniers et complétés, si vous le souhaitez, par nos recommandations.

Notre passion pour des ingrédients durables, de haute qualité et issus d'une production respectueuse se reflète dans chaque assiette. Pour accompagner votre repas, nous vous proposons une carte des vins soigneusement sélectionnée, comprenant des crus de Suisse, de France, d'Italie, d'Espagne et du Portugal.

Dans l'atmosphère chaleureuse et accueillante de notre maison, nous souhaitons vous offrir bien plus qu'un repas : une expérience culinaire inoubliable.

Selina Frank
Chef Cuisinier

Emilia Kolnikova
Chef de Service

MENU

Pumpkin variation/ Variation de citrouille

Goat cheese, cranberries, pumpkin seed oil

Fromage de chèvre, canneberges, huile de pépins de citrouille

Roasted topinambur cream soup

Crème de topinambours rôtis

Smoked duck breast, pear/ Poitrine de canard fumée, poire

Salmon trout fillets with milk crunch

Filets de truite saumonée avec croquant au lait

Char roe, ponzu beurre blanc, yuzu gel, parsnip variation

Caviar de saumon, beurre blanc ponzu, gelée de yuzu,

diverses préparations de panais

Duo of veal/Duo de veau

Braised & pulled veal cheek, veal fillets, honey jus, onion variation,

Potato - sour cream espuma

Joue de veau braisée et effilochée, filets de veau, jus au miel,

variation d'oignons, espuma de pomme de terre et crème aigre

White chocolate tart/ Tarte au chocolat blanc

Cranberries, rosemary, homemade tonka bean Mascarpone ice cream

Canneberges, romarin, glace maison au mascarpone et fève tonka

3-course menu (without soup & rainbow trout fillets)	78.-
4-course menu (without rainbow trout fillets)	88.-
5-course menu	99.-

With wine accompaniment / Avec accompagnement de vin:

White wine / vin blanc:

Heida Nobles Cépages AOC Valais, Bonvin – Wallis	10 cl	8.50
--	-------	------

Red wine / vin rouge:

Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta di Ornellaia - Toscana	10 cl	9.50
--	-------	------

SALADS / SALADES

Green salad/ Salade verte 9.-

With sprout mix and roasted seeds

Avec mélange de pousses et graines grillées

Dressing of your choice: French or Italian / Sauce au choix: française ou italienne

Mixed salad / Salade mixte 12.-

With mixed sprouts and roasted seeds

Avec mélange de pousses et graines grillées

Dressing of your choice: French or Italian / Sauce au choix: française ou italienne

Freienhof salad / Salade Freienhof 18.-

Leaf salads with fruits, roasted nuts, Cheese shavings, French dressing

Salades de feuilles avec fruits, noix grillées, Fromage râpé, vinaigrette française

Lamb`s lettuce salad / Salade de Nüssler 16.-

With fried bacon, egg, and bread croutons, French dressing

Avec bacon grillé, œuf et croûtons de pain, vinaigrette française

STARTERS / ENTRÉES

Cured Swiss alpine salmon 19.-

Saumon des alpes suisses marine

Cucumbers, gin, apple / Concombre, gin, pomme

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.-

Grilled scallop / Coquille Saint-Jacques grille 26.-

Saffron risotto, baby beetroot / Risotto au safran, petites betteraves

SOUPS / SOUPES

Thun white wine soup 13.-

Soupe au vin blanc de Thoune

With garlic croutons and apple/ Avec croûtons à l'ail et pomme

Soup of the day/ Soupe du jour 12.-

VEGETARIAN & VEGAN COURSES

PLATS VÉGÉTARIENS & VÉGANES

Gnocchi 28.-

Pumpkin cream, kale, Belper Knolle

Crème de courge, chou kale, Belper Knolle

Tagliolini 32.-

Onsen egg, truffle, chives

Œuf onsen, truffe, ciboulette

Homemade bread dumplings / Knödel maison 26.-

Mushroom ragout, sour cream & lingonberries

Ragout de champignons, crème aigre & airelles

Roasted fillets of perch Valperca

36.-

42.-

Filets de perche rôti Valperca

Boiled potatoes, spinach leaves, chanterelle mushrooms, and almond butter

Pommes de terre bouillies, feuilles d'épinard, girolles et beurre aux amandes

Swiss Angus beef entrecôte

160g

39.-

Entrecôte de bœuf Angus Suisse

200g

49.-

French fries, seasonal vegetables and Café de Paris

Frites, légumes de saison et Café de Paris

Pork Cordon Bleu / Cordon bleu de porc

36.-

Farm ham, Amsoldingen cheese, seasonal vegetables and French fries

Jambon fermier, fromage d'Amsoldingen, légumes de saison et frites

Original Zurich-style veal strips

41.-

Émincé de veau à la zurichoise

With mushrooms and butter rösti

Avec champignons et rösti au beurre

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Alpine pike-perch fillets 42.-

Filets de sandre des Alpes

Bacon foam, creamy sauerkraut, quark dumplings

Mousse de lard, choucroute crémeuse, quenelles de quark

Rack of lamb with pistachio crust 46.-

Carré d'agneau en croûte de pistaches

Lamb jus, polenta slice, Romanesco & cauliflower

Jus d'agneau, tranche de polenta, romanesco & chou-fleur

Chateaubriand (served for 2 people in 2 courses) 62.-

Chateaubriand (servi pour 2 personnes en 2 services)

1st course: French fries, seasonal vegetables & Béarnaise / 1er service : frites, légumes de saison & sauce Béarnaise

2nd course: Rösti croquettes, bacon beans & pepper sauce / 2e service : croquettes de rösti, haricots au lard & sauce au poivre

Duo of veal/Duo de veau 58.-

Braised & pulled veal cheek, veal fillets, honey jus, onion variation,

Potato - sour cream espuma

Joue de veau braisée et effilochée, filets de veau, jus au miel,

variation d'oignons, espuma de pomme de terre et crème aigre

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Crème caramel 14.-

Cream, caramelized almonds
Crème, amandes caramélisées

Coffee trilogy / Triologie au café 16.-

White coffee mousse, coffee brownie & espuma
Mousse au café blanc, brownie au café & espuma

White chocolate tart / Tarte au chocolat blanc 16.-

Cranberries, rosemary, homemade tonka bean mascarpone ice cream
Canneberges, romarin, glace maison Mascarpone aux fèves tonka

Hot Love / Amour chaud 13.-

Forest berry compote with vanilla ice cream and whipped cream
Compote de fruits des bois avec glace vanille et crème

Denmark sundae / Coupe Danemark 12.50

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
Glace à la vanille, sauce au chocolat, crème fouetté

Iced coffee / Café glacé 12.50

Coffee ice cream, whipped cream / Glace au café, crème fouetté

Small sweets with coffee / Petites douceurs avec le café 7.50

Variations from our patisserie / Variations de notre pâtisserie

Our ice cream flavors / Nos parfums de glace

Ice Cream / Variétés de glace
Vanilla / Vanille
Coffee / Café
Chocolate / Chocolate (vegan)
Yogurt ice cream / Glace au yaourt
Mango / Mangue (vegan)
Hazelnut / Noisette

Per scoop / par boule 4.-
with additional cream / 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 :

Perch fillet	FAO 05	Switzerland, Valperca, Valais
Pike-perch	FAO 05	Switzerland, Gotthard
Salmon trout	FAO 05	Switzerland, Rubigen
Salmon	FAO 05	Switzerland, Lostallo
Scallops	FAO 27	Netherlands

Filet de perche	FAO 05	Suisse, Valperca, Valais
Sandre	FAO 05	Suisse, Gotthard
Truite saumonée	FAO 05	Suisse, Rubigen
Saumon	FAO 05	Suisse, Lostallo
Coquilles Saint-Jacques	FAO 27	Pays-Bas

Beef	Switzerland
Veal	Switzerland
Pork	Switzerland
Lamb	Ireland

Bœuf	Suisse
Veau	Suisse
Porc	Suisse
Agneau	Irlande

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

Bianchi

Meat & fish & game

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