

**Willkommen im Restaurant Freienhof, wo Genuss auf gelebte Tradition trifft.**

Tauchen Sie ein in die Geschichte der ältesten Gaststätte Thuns, einem Ort, an dem sich überlieferte Gastfreundschaft mit zeitgemässer Kulinarik verbindet. Unser Küchenteam kreiert raffinierte Gerichte, die regionale Frische mit internationalen Einflüssen vereinen und dabei stets von innovativen Ideen begleitet werden.

Freuen Sie sich auf eine vielseitige Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten, harmonisch abgestimmt mit saisonalen Akzenten und auf Wunsch ergänzt durch unsere Empfehlungen.

Unsere Leidenschaft für nachhaltige, hochwertige und artgerecht gewonnene Zutaten spiegelt sich in jedem Gericht wider. Dazu präsentieren wir Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Weinkarte mit erlesenen Tropfen aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal.

In der warmen, einladenden Atmosphäre unseres Hauses möchten wir Ihnen weit mehr als nur ein Essen bieten: ein rundum unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Yaki Gallardo  
Küchenleiter

Emilia Kolnikova  
Restaurantleiterin

---

## MENÜ

### Zweierlei vom Kohlrabi

Kohlrabi-Täschlein gefüllt mit Kohlrabi-Crème, Citrus-Hollandaise, marinierte Radieschen, Sauerampfer-Glace

\*\*\*\*\*

### Brunnenkresse-Suppe

mit Wachtelei und Kartoffelnest

\*\*\*\*\*

### Gefüllte Forelle mit Kräuterfarce

Buttermilchsauce, Kartoffel Millefeuille, Zitronen-Gel

\*\*\*\*\*

### Duett vom Kräuter-Säuli (Bauch & Secreto)

Erbsen-Minze-Crème, Morcheln, Trüffeljus

\*\*\*\*\*

### Karamellschokoladen-Ganache

Pistazien Financiers, Matcha-Espuma

3-Gang-Menü (ohne Brunnenkresse-Suppe & gefüllte Forelle)	78.-
4-Gang-Menü (ohne Brunnenkresse-Suppe)	88.-
5-Gang-Menü	99.-

### Mit Weinbegleitung:

#### Weisswein:

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

#### Rotwein:

Château de Lussac, Lussac-St-Emilion AOC 10 cl 9.50

---

## SALATE

<b>Grüner Salat</b>	9.-
mit Sprossmix und gerösteten Kernen Dressing nach Wahl: French oder Italien	
<b>Gemischter Salat</b>	12.-
mit Sprossmix und gerösteten Kernen Dressing nach Wahl: French oder Italien	
<b>Freienhofsalat</b>	18.-
Blattsalate mit Früchten, gerösteten Nüssen, Hobelkäse Dressing nach Wahl: French oder Italien	
<b>Caesar Salat Freienhof</b>	15.-
Baby Lattich Salat, Brotchip, Speck-Crunch, Parmesan Caesar Dressing	

---

## VORSPEISEN

<b>Thunfisch Tataki</b>	21.-
Shiso Sud, Rettich, Jalapeno Mayo, Tapioca Chip	
<b>Zweierlei vom Kohlrabi</b>	18.-
Kohlrabi-Täschlein gefüllt mit Kohlrabi-Crème, Citrus-Hollandaise, marinierte Radieschen, Sauerampfer-Glace	
<b>Handgeschnittenes Rindstatar</b>	
Brioche-toast, Butter	
	Vorspeise 26.-
	Hauptgang 34.-

---

## SUPPEN

<b>Maiscrème-Suppe mit Kokos</b>	13.-
Shrimps Praline, Mini-Mais, Popcorn	
<b>Tagessuppe</b>	12.-

---

## FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

### VORSPEISEN

#### **Spargelcrèmesuppe** 13.-

Cremige Suppe von weissem Spargel mit  
Kräutercroûtons und Kräuteröl

#### **Frühlings Spargelsalat** 16.-

Blattsalat mit grünem & weissem mariniertem Spargel,  
mit Erdbeeren und Baumnüssen  
Dressing: Erdbeer Dressing

---

### HAUPTSPEISEN

#### **Spargel klassisch**

Portion weisser und grüner Spargel ca. 300 g 28.-  
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise ca. 200 g  
22.-

#### **Spargel mit Rohschinken oder Rauchlachs** 34.-

Weisser und grüner Spargel mit Rohschinken oder  
Rauchlachs und Kräuterkartoffeln

#### **Spargel Risotto** 28.-

Cremiges Fregola Sarda Risotto mit grünem Spargel,  
Kirschtomaten und Berner Hobelkäse AOP von der Alp Stuedeli

#### **Spargel mit Wolfsbarsch** 42.-

Gebrautes Fischfilet auf weissem und grünem Spargelgemüse  
mit Schnittlauchkartoffeln

#### **Spargel mit Adlerfisch** 39.-

Gebrautes Fischfilet auf weissem und grünem Spargelgemüse  
mit Schnittlauchkartoffeln

---

## FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

### HAUPTSPEISEN

#### **Spargel mit Kalbssteak** 42.-

Kalbsrückensteak mit weissem und grünem Spargel  
an Morchelrahmsauce oder Kräuterbuttersauce mit Schnittlauchkartoffeln

#### **Spargel mit Entrecôte** 42.-

Rinds Entrecôte mit weissem und grünem Spargel  
an Morchelrahmsauce oder Kräuterbuttersauce mit Schnittlauchkartoffeln

---

### BEILAGEN

Extra Portion Sauce Hollandaise	4.50
Portion neue Kartoffeln	6.50
Portion Rohschinken oder Rauchlachs	8.50

---

**FREIENHOFKLASSIKER****KLEINE PORTION**

<b>Eglifilets Valperca gebraten</b>	36.-	42.-
Salzkartoffeln, Frühlingsgemüse, Eierschwämmli		
<b>Schweizer Angus Rindsentrecôte</b>	160 g	39.-
Pommes Frites, Café de Paris Sauce	220 g	49.-
<b>Schweizer Angus Rindsentrecôte</b>	400 g	p.P. 42.-
im Pfännli für 2 Personen		
Pommes Frites, Café de Paris Sauce		
<b>Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu</b>		36.-
Bauernschinken, Amsoldinger Käse, Pommes Frites, Frühlingsgemüse		
<b>Gebratenes Kalbssteak</b>		42.-
mit Morchelsauce, Tagliatelle und Frühlingsgemüse		

---

**HAUPTGÄNGE**

<b>Wolfsbarschfilet</b>		42.-
Salzkartoffeln, Frühlingsgemüse, Nussbutterschaum		
<b>Adlerfischfilet</b>		39.-
Kartoffel Millefeuille, Frühlingsgemüse		
<b>Chateaubriand</b> (ab 2 Personen in 2 Gängen serviert)	pro Person	64.-
1. Gang: Pommes Frites, Frühlingsgemüse, Bernaise Espuma		
2. Gang: Kartoffel Millefeuille, Frühlingsgemüse, Pfeffersauce		
<b>Rindsfiletspitzen (Café de Paris oder Pfeffersauce)</b>		54.-
Pommes Frites, Frühlingsgemüse		

---

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE, AUCH VEGAN ERHÄLTlich

<b>Agnolotti gefüllt mit geräuchertem Ricotta</b>	28.-
Morcheln, Erbsen, Rucola	
<b>Fregola Sarda als Risotto</b>	28.-
mit Birnen, Gorgonzola Käse und Ahorn-Baumnüssen	
<b>Randen Variation mit Kräuterseitling (Vegan)</b>	28.-
Randencrème, Randengel, Randen geschmort, Randen eingelegt	

---

## DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

**Pavlova** 14.-  
mit exotischen Früchten und Passionsfrucht-Joghurt Glace

**Karamellschokoladen Ganache** 14.-  
Pistazien Financiers, Matcha-Espuma

**Eiskaffee** 12.50  
Kaffeeglace, Rahm

**Kleine Naschereien zum Kaffee**  
Variationen aus unserer Pâtisserie  
pro Person 7.50

## Unsere Eissorten

Ergänzt mit Glace von der Gelateria Brüderli

Vanille  
Kaffee  
Schoggi (vegan)  
Himbeere  
Mango (vegan)  
Haselnuss

pro Kugel 4.-  
zusätzlich Rahm 1.50

---

## DEKLARATION

Unsere Produkte sowie unser Brot stammen vorwiegend aus Schweizer Herkunft und Produktion.

Abweichungen sind hier deklariert:

Eglifilet	FAO 05	Schweiz, Valperca, Wallis
Adlerfisch	FAO 37	Italien / Mittelmeer
Lachsforelle	FAO 05	Schweiz, Rubigen
Forelle	FAO 05	Schweiz, Rubigen
Thunfisch	FAO 61	Japan / Nordwestpazifik
Wolfsbarschfilet	FAO 37	Griechenland / Mittelmeer

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Service-Mitarbeitenden.

---

PARTNER

**Wir arbeiten mit den folgenden Partnern zusammen:**

**Stadtmetzerei Muster Thun**

Fleisch und Wurstwaren

**Metzgerei Marti**

Rindfleisch

**Merat AG Bern**

Fleisch, Fisch, Geflügel

**Fideco**

Fleisch, Fisch

**BEO Früchte und Gemüse AG Zweisimmen**

Gemüse, Früchte und Milchprodukte

**Espro Sprossen Uetendorf**

Sprossen, Blüten und Pilze

**Bäckerei Ryser Hünibach**

Tischbrötli, Kleingebäck und Brotwaren

**Gelateria Brüderli Thun**

Glace und Sorbet aus Leidenschaft

**Käserei Amsoldingen**

Käse und Milchprodukte