

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 Thoune** – 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.**

Yaki Gallardo  
Head chef

Emilia Kolnikova  
Restaurant manager

---

## MENU

### Two kinds of kohlrabi

#### Deux préparations de chou-rave

Kohlrabi parcels filled with kohlrabi cream, citrus hollandaise,  
marinated radishes, sorrel ice cream

Ravioles de chou-rave farcies à la crème de chou-rave, hollandaise aux agrumes,  
radis marinés, glace à l'oseille

\*\*\*

### Watercress soup/ Soupe de cresson

with quail egg and potato nest/ avec œuf de caille et nid de pommes de terre

\*\*\*

### Stuffed trout with herb farce

#### Truite farcie à la farce aux herbes

butter milk sauce, potato millefeuille, lemon gel

sauce au babeurre, millefeuille de pommes de terre, gel de citron

\*\*\*

### Duet of herb-fed pork (belly & secreto)

#### Duo de porc aux herbes (poitrine & secreto)

pea-mint cream, morels, truffle jus

crème de petits pois à la menthe, morilles, jus de truffe

\*\*\*

### Caramel chocolate ganache

#### Ganache au chocolat caramel

pistachio financiers, matcha espuma

financiers à la pistache, espuma au matcha

3-course menu (without watercress soup & stuffed trout)

78.-

4-course menu ((without watercress soup)

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:

Château de Lussac, Lussac-St-Emilion AOC

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

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

Caesar salad Freienhof / Salade César Freienhof 15.-

baby lettuce salad, bread chip, bacon crunch, parmesan, Caesar dressing

salade de jeunes laitues, chips de pain, croustillant de lard, parmesan, sauce César

---

STARTERS / ENTRÉES

Tuna tataki / Tataki de thon 21.-

shiso broth, radish, jalapeño mayo, tapioca chip

bouillon de shiso, radis, mayo au jalapeño, chips de tapioca

Two kinds of kohlrabi 18.-

Deux préparations de chou-rave

Kohlrabi parcels filled with kohlrabi cream, citrus hollandaise,

marinated radishes, sorrel ice cream

Ravioles de chou-rave farcies à la crème de chou-rave, hollandaise aux agrumes,

radis marinés, glace à l'oseille

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

Corn cream soup with coconut Soupe de crème de maïs au coco	13.-
shrimp praline, baby corn, popcorn praline de crevettes, mini-maïs, popcorn	
Soup of the day/ Soupe du jour	12.-

---

VEGETARIAN & VEGAN COURSES  
PLATS VÉGÉTARIENS & VÉGANES

Agnolotti filled with smoked ricotta Agnolotti farcis à la ricotta fumée	28.-
morels, peas, arugula morilles, petits pois, roquette	
Fregola Sarda as risotto Fregola Sarda en risotto	28.-
with pears, Gorgonzola cheese and maple walnuts avec poires, fromage Gorgonzola et noix au sirop d'érable	
Beetroot variation with king oyster mushroom (vegan) Variation de betterave avec pleurote du panicaut (vegan)	28.-
beetroot cream, beetroot gel, braised beetroot, pickled beetroot crème de betterave, gel de betterave, betterave braisée, betterave marinée	

Roasted fillets of perch Valperca	36.-	42.-
Filets de perche Valperca poêlés		
boiled potatoes, spring vegetables, chanterelles		
pommes de terre à l'eau, légumes de printemps, chanterelles		
Swiss Angus beef entrecôte	160g	39.-
<b>Entrecôte de bœuf Angus Suisse</b>	200g	49.-
French fries, seasonal vegetables and Café de Paris		
Frites, légumes de saison et Café de Paris		
Swiss Angus beef entrecôte	400 g	p.p. 42.-
<b>Entrecôte de bœuf Angus Suisse</b>		
in a pan for 2 persons, French fries, Café de Paris sauce		
à la poêle pour 2 personnes , pommes frites, sauce Café de Paris		
Homemade pork cordon bleu		36.-
Cordon bleu de porc fait maison		
farmer's ham, Amsoldingen cheese, French fries, spring vegetables		
jambon de campagne, fromage d'Amsoldingen, pommes frites,		
légumes de printemps		
Fried veal steak		42.-
Steak de veau poêlé		
with morel sauce, tagliatelle and spring vegetables		
avec sauce aux morilles, tagliatelles et légumes de printemps		

---

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Sea bass fillet 42.-

Filet de bar

boiled potatoes, spring vegetables, brown butter foam

pommes de terre à l'eau, légumes de printemps, écume de beurre noisette

Adler fish fillet 39.-

**Filet d'ombrine**

potato millefeuille, spring vegetables

millefeuille de pommes de terre, légumes de printemps

Chateaubriand (served for 2 people in 2 courses) 64.-

Chateaubriand (servi pour 2 personnes en 2 services)

1st course: French fries, spring vegetables, Béarnaise espuma

2nd course: potato millefeuille, spring vegetables, pepper sauce

1er service: pommes frites, légumes de printemps, espuma béarnaise

2e service: millefeuille de pommes de terre, légumes de printemps,

sauce au poivre

Beef fillet tips (Café de Paris or pepper sauce) 54.-

**Pointes de filet de bœuf (Café de Paris ou sauce au poivre)**

French fries, spring vegetables

pommes frites, légumes de printemps

---

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE  
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

<b>Pavlova</b>			14.-
with exotic fruits and passion fruit yogurt ice cream avec fruits exotiques et glace au yaourt et fruit de la passion			
<b>Caramel chocolate ganache</b>			14.-
<b>Ganache au chocolat caramel</b>			
pistachio financiers, matcha espuma financiers à la pistache, espuma au matcha			
<b>Iced coffee / Café glacé</b>			12.50
Coffee ice cream, whipped cream / Glace au café, crème fouetté			
<b>Small sweets with coffee</b>			
<b>Petites douceurs avec le café</b>			
Variations from our patisserie Variations de notre pâtisserie			
		per person	7.50

**Our ice cream flavors / Nos parfums de glace**

Ice Cream / Variétés de glace

vanilla / vanille  
coffee / café  
chocolate / Chocolate (vegan)  
raspberry/framboise  
mango (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
Meagre	FAO 37	Italy / Mediterranean
Salmon trout	FAO 05	Switzerland, Rubigen
Trout	FAO 05	Switzerland, Rubigen
Tuna	FAO 61	Japan / Northwest Pacific
Sea bass fillet	FAO 37	Greece / Mediterranean

Beef	Switzerland
Veal	Switzerland
Pork	Switzerland

Filet de perche	FAO 05	Suisse, Valperca, Valais
Ombrine	FAO 37	Italie / Méditerranée
Truite saumonée	FAO 05	Suisse, Rubigen
Truite	FAO 05	Suisse, Rubigen
Thon	FAO 61	Japon / Pacifique Nord-Ouest
Filet de bar	FAO 37	Grèce / Méditerranée

<b>Bœuf</b>	Suisse
Veau	Suisse
Porc	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 :

Stadtmetzerei Muster Thun

meat and sausages / viande et charcuterie

Metzgerei Marti

beef / **bœuf**

Merat AG Bern

meat, fish, poultry / viande, poisson, volaille

Fideco

meat, fish / viande, poisson

BEO Früchte und Gemüse AG Zweisimmen

vegetables, fruits and dairy products

légumes, fruits et produits laitiers

Espro Sprossen Uetendorf

sprouts, flowers and mushrooms

pousses, fleurs et champignons

Bäckerei Ryser Hünibach

table rolls, small pastries and baked goods

petits pains, petite pâtisserie et produits de boulangerie

Gelateria Brüderli Thun

ice cream and sorbet with passion

glaces et sorbets avec passion

Käserei Amsoldingen

cheese and dairy products

fromage et produits laitiers