

**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.

Yaki Gallardo
Head chef

Emilia Kolnikova
Chef de Service

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

STARTERS / ENTRÉES

Tomato & Burrata / Tomate & Burrata 22.-

Marmande tomato from the Seeland region, burrata,
extra virgin olive oil, balsamic vinegar

tomate Marmande de la région du Seeland, burrata,
huile d'olive vierge extra, vinaigre balsamique

Meagre Ceviche / Ceviche de maigre 23.-

leche de Tigre marinade with exotic fruits, coriander, chili, red onions

marinade Leche de Tigre aux fruits exotiques, coriandre, piment, oignons rouges

Vitello Tonnato

veal with tuna sauce, capers, lemon

veau, sauce au thon, câpres, citron

Starter 19.-
Main course 28.-

Hand-Cut Beef Tartare

Tartare de bœuf coupé au couteau

egg yolk cream, mustard ice cream, wood-fired sourdough bread, butter

crème de jaune d'œuf, glace à la moutarde,

pain au levain cuit au feu de bois, beurre

Starter 26.-
Main course 34.-

SOUPS / SOUPES

Chilled Watermelon Soup Soupe froide de pastèque feta cream, grilled peach crème de feta, pêche grillée	13.-
Soup of the day/ Soupe du jour	12.-

VEGETARIAN & VEGAN COURSES
PLATS VÉGÉTARIENS & VÉGANES

Paccheri ratatouille sauce, chanterelles, arugula and creamy burrata sauce ratatouille, chanterelles, roquette et burrata crémeuse	29.-
Panko-Crusted Eggplant Steak (vegan) Steak d'aubergine pané au panko (vegan) bean hummus with tomatoes, pomegranate and herb sauce houmous de haricots aux tomates, grenade et sauce aux herbes	29.-

OUR SUMMER SPECIALTIES / NOS SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ

Hearty Fitness Salad Plate

Assiette fitness gourmande

dressing of your choice: French or Italian

sauce au choix : française ou italienne

Perch Fillets in Crispy Batter Valperca Style

38.-

Filets de perche croustillants façon Valperca

tatarsauce

Swiss Angus Beef Entrecôte

160 g

41.-

Entrecôte de bœuf Angus suisse

with homemade Café de Paris sauce

avec sauce Café de Paris maison

Roastbeef

36.-

as a hearty fitness salad plate with tartar sauce **Or** with French fries

en assiette fitness gourmande avec sauce tartare **Ou** avec frites

FISH DELICACIES FROM LAKE AND SEA

SMALL PORTION

Roasted fillets of perch Valperca

36.-

42.-

Filets de perche Valperca poêlés

boiled potatoes, summer vegetables, chanterelle ragout

pommes nature, légumes d'été, ragoût de chanterelles

Sea Bass Fillet / Filet de bar

42.-

canarian salted potatoes, summer vegetables, Mojo Verde sauce

pommes de terre canariennes, légumes d'été, sauce Mojo Verde

Monkfish Wrapped in Bacon

42.-

Lotte en croûte de lard

potato mille-feuille, summer vegetables, Mediterranean ragout

mille-feuille de pommes de terre, légumes d'été, ragoût méditerranéen

Swiss Angus beef entrecôte 160g 41.-

Entrecôte de bœuf Angus Suisse 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. 44.-

Entrecôte de bœuf Angus Suisse

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, Summer Vegetables

jambon de campagne, fromage d'Amsoldingen, pommes frites,
légumes d'été

Fried Veal Steak 44.-

Steak de veau poêlé

with jus, potato mille-feuille and summer vegetables

avec jus, mille-feuille de pommes de terre et légumes d'été

Swiss Angus Beef Tagliata 41.-

Tagliata de bœuf Angus suisse

sliced Angus beef entrecôte, arugula, Parmesan, balsamic vinegar

tranches d'entrecôte de bœuf Angus, roquette, Parmesan, vinaigre balsamique

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

Cherry Trio / Trio de cerises 14.-

pickled cherries, cherry gel, cherry sorbet and sablé with yogurt mousse
cerises marinées, gel de cerise, sorbet à la cerise et sablé à la mousse au yogourt

Caramelized Lime Parfait 14.-

Parfait au citron vert caramélisé

apricot confit and blondie (white chocolate brownie)
confit d'abricot et blondie (brownie au chocolat blanc)

Iced coffee / Café glacé 12.50

coffee ice cream, whipped cream / Glace au café, crème fouettée

Small sweets with coffee

Petites douceurs avec le café

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 (vegan) / Chocolat (vegan)

Cherry / Cerise

Lemon (vegan) / Citron (vegan)

Pistachio / Pistache

Stracciatella / Stracciatella

Passion Fruit / Fruit de la passion

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
Tuna	FAO 61	Japan / Northwest Pacific
Sea bass fillet	FAO 37	Greece / Mediterranean
Monkfish	FAO 37	Spain / Mediterranean Sea

Beef	Switzerland
Veal	Switzerland
Pork	Switzerland

Filet de perche	FAO 05	Suisse, Valperca, Valais
Maigre	FAO 37	Italie / Mer Méditerranée
Thon	FAO 61	Japon / Pacifique Nord-Ouest
Filet de bar	FAO 37	Grèce / Méditerranée
Lotte	FAO 37	Espagne / Mer Méditerranée

Boeuf	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

Merat AG, Bern
meat, fish, poultry / viande, poisson, volaille

Fideco AG, Murten
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