

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 54.-
Pro Person

freienhof
RESTAURANT

Wochenempfehlung


08. bis 13. Juni 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team
wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Lunchmenü

Blattsalat mit Randen und Meerrettich 

oder

Kartoffel-Lauch Suppe 


Secreto vom Schwein an Café de Paris Sauce,

Rösti- Krokette und Erbsen

oder

Fischknusperli (DE) mit Tartarsauce und gemischter Blattsalat

oder

Spinat Cannelloni mit Rucola an Vinaigrette- Dressing 

Kaffee Glace mit Rahm

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

3-Gang Menü mit Dessert 29.-

Freienhof Weinempfehlung

10cl

75cl

Weisswein

Roero Arneis DOC

7.50

52.-

Malvirà-Piemont, Italien

Rotwein

Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT

8.50

57.-

Tenuta di Biserno, Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

Vorspeisen

Gemischter Salat 12.-

mit Sprossenmix und gerösteten Kernen

Dressing nach Wahl: French oder Italien 

Caesar Salat Freienhof 15.-

Baby Lattich Salat, Brotchip, Speck-Crunch, Parmesan

Dressing: Caesar

Freienhofsalat 18.-

Blattsalat mit Früchten, gerösteten Nüssen

und Hobelkäse, Dressing: French 

Freienhof Hauptspeisen kleine Portion

Agnolotti gefüllt mit geräuchertem Ricotta 28.-

Morcheln, Erbsen, Rucola 

Randen Variation mit Kräuterseitling 28.-

Randencrème, Randengel, Randen geschmort,

Randen eingelegt 

Eglifilets Valperca gebraten 36.- 42.-

Salzkartoffeln, Frühlingsgemüse, Eierschwämmli

Hausgemachtes Schweins Cordon-bleu 36.-

Bauernschinken, Amsoldingerkäse, Frühlingsgemüse

und Pommes Frites

Gebratenes Kalbssteak 42.-

mit Morchelsauce, Tagliatelle und Frühlingsgemüse

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.