

## 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 Süsswaren
- 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](mailto:info@restaurantfreienhof.ch).

CHF 54.-  
Pro Person

freienhof  
RESTAURANT

### Wochenempfehlung

24. bis 29. August 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team  
wünscht Ihnen einen guten  
Appetit!

## Lunchmenü

Blattsalat mit bunten Cherrytomaten und Mozzarella   
oder

Maiscrèmesuppe mit Popcorn   
\*\*\*

Kalbsbraten (CH) an Rotweinjus,  
Erbsencreme und Gemüse  
oder

Zanderfilet (ISL) mit Orangensauce, Wildreis und Gemüse  
oder

Käse Tortellini an Birnensauce mit Baumnüssen   
\*\*\*

3 Kugeln gemischte Glace

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| 2-Gang Menü Salat oder Suppe und Hauptgang | 24.- |
| 3-Gang Menü mit Dessert                    | 29.- |

|                                 |             |             |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| <b>Freienhof Weinempfehlung</b> | <b>10cl</b> | <b>75cl</b> |
|---------------------------------|-------------|-------------|

### Weisswein

|                                                             |      |      |
|-------------------------------------------------------------|------|------|
| Heida Nobles Cépages AOC Valais<br>Bonvin – Wallis<br>Heida | 8.50 | 56.- |
|-------------------------------------------------------------|------|------|

### Rotwein

|                                                                                                                 |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT<br>Tenuta di Biserno, Syrah – Merlot<br>Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc | 8.50 | 57.- |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|

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.

## Vorspeisen

|                                                                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Gemischter Salat <br>mit Sprossenmix und gerösteten Kernen<br>Dressing: French oder Italien | 12.- |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                                                                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Freienhofsalat <br>Blattsalat mit Früchten, gerösteten Nüssen und Hobelkäse<br>Dressing: French oder Italien | 18.- |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                                                                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tomate & Burrata <br>Marmande-Tomate aus dem Seeland, Burrata,<br>natives Olivenöl, Balsamico | 22.- |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                    |                                    |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|
| Vitello Tonnato<br>Thunfischsauce, Kapern, Zitrone | Vorspeise 19.-<br>Hauptspeise 28.- |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|

## Freienhof Hauptspeisen

|                                                                                                                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Auberginen- Steak in Panko paniert <br>Bohnen- Hummus mit Tomaten, Granatapfel und Kräutersauce | 29.- |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Hausgemachtes Schweins Cordon-bleu<br>Bauernschinken, Käse von Amsoldingen, Sommergemüse<br>und Pommes frites | 36.- |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                                     |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Eglifilets Valperca gebraten<br>Salzkartoffeln, Sommergemüse, Eierschwämmli- Ragout | kl. Portion 36.-<br>42.- |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|

## Reichhaltige Fitness- Salatteller

Dressing nach Wahl: French oder Italien

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Egliknusperli<br>mit Tartarsauce | 38.- |
|----------------------------------|------|

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Roastbeef<br>als Salatteller mit Tartarsauce <b>oder</b> mit Pommes frites | 36.- |
|----------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| Schweizer Angus Rinds-Entrecôte 160g<br>mit hausgemachter Café de Paris Sauce | 41.- |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|