

**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 fruit, caramelized walnuts, sliced cheese, French dressing

salades vertes avec fruits et noix caramélisées, fromage à rebibes, sauce française

### **Lamb's lettuce salad / Salade mâche** 16.-

with fried bacon, egg, croûtons and French dressing

avec lard grillé, œuf, croûtons et sauce française

**or / ou**

with sautéed wild mushrooms, egg, croutons and French dressing

avec champignons des bois poêlés, œuf, croûtons et sauce française

---

## STARTERS / ENTRÉES

### **Game pâté with morels and lamb's lettuce salad** 18.-

#### **Pâté de gibier aux morilles et salade mâche**

Cumberland sauce

### **Deer carpaccio / Carpaccio de cerf** 19.-

vegetable vinaigrette, chestnutcream and frisée

vinaigrette de légumes, crème de marrons et frisée

### **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

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| <b>Pumpkin cream soup</b>              | 13.- |
| <b>Crème de potiron</b>                |      |
| with pumpkin chutney                   |      |
| avec chutney de potiron                |      |
| <b>Soup of the day / Soupe du jour</b> | 12.- |

---

VEGETARIAN & VEGAN COURSES  
PLATS VÉGÉTARIENS & VÉGANES

SMALL PORTION

|                                                                                                                      |      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>Spätzle pan with wild mushroom sauce</b>                                                                          | 26.- | 32.- |
| <b>Poêlée de Spätzle, sauce aux champignons des bois</b>                                                             |      |      |
| Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts,<br>white wine apple pearls with cranberries, pumpkin cream |      |      |
| Spätzle, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés,<br>perles de pomme au vin blanc et airelles                 |      |      |
| <b>Risotto with three types of pumpkin</b>                                                                           |      | 32.- |
| <b>Risotto aux trois potirons</b>                                                                                    |      |      |
| cream, chutney and caramelized pumpkin seeds, pumpkin oil and kale                                                   |      |      |
| crème, chutney et graines de courge caramélisées, huile de courge et chou kale                                       |      |      |
| <b>Celery variation (vegan)</b>                                                                                      |      | 32.- |
| <b>Variation de céleri (vegan)</b>                                                                                   |      |      |
| celery steak, date-miso celery cream, celery and kale                                                                |      |      |
| steak de céleri, crème de céleri au miso et aux dattes,<br>céleri-branché et chou kale                               |      |      |

**Spätzle pan with wild mushroom sauce** 26.- 32.-

**Poêlée de Spätzle, sauce aux champignons des bois**

Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts,  
white wine apple pearls with cranberries, pumpkin cream  
Spätzle, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés,  
perles de pomme au vin blanc et airelles, crème de potiron

**Venison ragout «Hunter's style»** 36.-

**Civet de chevreuil «à la chasseur»**

Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts,  
white wine apple pearls with cranberries, pumpkin cream  
Spätzle, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés,  
perles de pomme au vin blanc et airelles, crème de potiron

**Deer entrecôte with hazelnut crunch** 42.-

**Entrecôte de cerf, croustillant de noisettes**

Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, juniper gin cherries and  
glazed chestnuts white wine apple pearls with cranberries, pumpkin cream  
Spätzle, chou rouge, choux de Bruxelles, griottes au gin et au genièvre et  
marrons glacés, pomme au vin blanc avec airelles, crème de potiron

**Venison escalope with creamy game sauce** 38.-

**Escalope de chevreuil, sauce crèmeuse de gibier**

Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts,  
white wine apple pearls with cranberries, pumpkin cream  
Spätzle, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés,  
perles de pomme au vin blanc et airelles, crème de potiron

**Saddle of roe deer whole/ Râble de chevreuil entière**

from 2 persons / à partir de 2 personnes per person 64.-

**Served in 2 courses, 30 minutes preparation time**

**Servi en 2 plats, 30 minutes de préparation**

**1st course:** Spaetzle, red cabbage, glazed chestnuts with game jus

**1er plat:** Spaetzle, chou rouge, marrons glacés, jus de gibier

**2nd course:** Spaetzle, Brussels sprouts, pumpkin cream, creamy game sauce

**2e plat:** Spaetzle, choux de Bruxelles, crème de potiron, sauce crèmeuse de gibier

**Swiss angus beef entrecôte** 160g 42.-

**Entrecôte de bœuf angus suisse** 220g 49.-

French fries, autumn vegetables, homemade Café de Paris sauce  
Pommes frites, légumes d'automne, sauce Café de Paris maison

**Swiss angus beef entrecôte** 400 g p.p. 44.-

**Entrecôte de bœuf angus suisse**

in a pan for 2 people : french fries, autumn vegetables, Café de Paris sauce  
à la poêle pour 2 personnes : pommes frites, légumes d'automne,  
sauce Café de Paris

**Homemade pork cordon bleu** 36.-

**Cordon bleu de porc fait maison**

Emmental ham, raclette cheese, autumn vegetables and french fries  
Jambon d'Emmental, fromage à raclette, légumes d'automne et pommes frites

---

FISH DELICACIES FROM LAKE AND SEA

SMALL PORTION

**Roasted fillets of perch Valperca** 36.- 42.-

**Filets de perche Valperca rôti**

boiled potatoes, leaf spinach, chanterelle mushrooms and vermouth beurre blanc  
pommes de terre vapeur, épinards en feuilles, chanterelles et beurre blanc au vermouth

**Sea bream with mediterranean salsa-verde** 42.-

**Dorade avec salsa-verde méditerranéenne**

boiled potatoes, autumn vegetables  
pommes de terre vapeur, légumes d'automne

**Roasted turbot / Turbot rôti** 44.-

potato mille-feuille, autumn vegetables and vermouth beurre blanc  
mille-feuille de pommes de terre, légumes d'automne et beurre blanc  
au vermouth

---

DESSERT SELECTIONS FROM OUR PATISSERIE  
VARIÉTÉS DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSERIE

**Two kinds of chocolate mousse** 15.-

**Duo de mousses au chocolat**

dark & white chocolate, plum confit/chocolat noir & blanc, confit de prunes

**Pear Belle Hélène – a modern twist** 15.-

**Poire Belle Hélène – une version revisitée**

vanilla parfait, chocolate ganache, pear chutney

parfait à la vanille, ganache au chocolat, chutney de poires

**Vermicelles** 12.-

with meringue and whipped cream/avec meringue et crème chantilly

with vanilla ice cream/avec glace à la vanille 15.-

**Iced coffee / Café glacé** 13.-

Espresso, coffee ice cream, *with or without* Baileys and whipped cream

Espresso, glace au café, *avec ou sans* Baileys et crème chantilly

**Sorbet Colonel / Sorbet Colonel** 13.-

two scoops of lemon sorbet with ice-cold vodka

deux boules de sorbet au citron avec vodka glacée

**Sweet Treats to Accompany Your Coffee** pro person 7.50

**Gourmandises pour accompagner votre café**

variations from our pastry kitchen/assortiment de douceurs de notre pâtisserie

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

Vanilla / Vanille

Coffee / Café

Stracciatella / Stracciatella

Pistachio / Pistache

Chocolate (vegan) / Chocolat (vegan)

Plum sorbet (vegan) / Sorbet aux prunes (végan)

Cherry sorbet (vegan) / Sorbet à la cerise (végan)

Lemon sorbet (vegan) / Sorbet au citron (végan)

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.  
Nos produits ainsi que notre pain proviennent principalement de Suisse.

Deviations are indicated here:  
Les exceptions sont indiquées ici :

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Perch fillet | FAO 05 Switzerland |
| Sea bream    | FAO 37             |
| Turbot       | FAO 27             |
| Scallops     | FAO 27             |

|          |             |
|----------|-------------|
| Beef     | Switzerland |
| Pork     | Switzerland |
| Deer     | EU/Austria  |
| Roe deer | EU/Austria  |

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Filet de perche         | FAO 05 Suisse |
| Dorade                  | FAO 37        |
| Turbot                  | FAO 27        |
| Coquilles Saint-Jacques | FAO 27        |

|           |             |
|-----------|-------------|
| Bœuf      | Suisse      |
| Porc      | Suisse      |
| Cerf      | UE/Autriche |
| Chevreuil | UE/Autriche |

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

**Bianchi AG, Zufikon**

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

**Fredy's Bakery AG, Baden**

wood-fired sourdough bread, toast bread  
pain au levain cuit au feu de bois, pain de mie

**Gasser Gourmet AG, Bern**

ice cream and sorbet made with passion  
glaces et sorbets élaborés avec passion

**Käserei Amsoldingen**

cheese and dairy products  
fromage et produits laitiers