freienhof
RESTAURANT

Herzlich willkommen im Restaurant Freienhof

Wo Tradition auf moderne Küche und Genuss trifft.

Mitten in der Thuner Altstadt, direkt an der Aare, verbindet das Restaurant Freienhof eine traditionsreiche Geschichte mit zeitgemässer Gastronomie und herzlicher Gastfreundschaft.
Unter der Leitung unseres Küchenchefs Yaki Gallardo entstehen saisonale Gerichte, die regionale Produkte mit internationalen Einflüssen vereinen.
Mit Leidenschaft und Liebe zum Detail kreiert unser Küchenteam abwechslungsreiche Kompositionen – von beliebten Freienhof-Klassikern über raffinierte Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu kreativen vegetarischen und veganen Kreationen.
Frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten und die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten bilden die Grundlage unserer Küche. Dabei legen wir grossen Wert auf Qualität und einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Ausgezeichnet mit dem Goldenen Fisch
Wir freuen uns, neu zu den ausgezeichneten Betrieben von «Goldener Fisch» zu gehören. Diese Anerkennung ist für uns eine schöne Bestätigung und ein Ansporn, unseren Gästen weiterhin besonderen Fischgenuss in hoher Qualität zu bieten.

Begleitet werden unsere Gerichte von einer sorgfältig zusammengestellten Weinauswahl mit charaktervollen Tropfen aus der Schweiz und renommierten europäischen Weinregionen.
Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und ä Guetä!

Daniel Siegenthaler
Direktor

Yaki Gallardo
Küchenchef

MENÜ

Rinds-Consommé mit Sherry
mit Ochsenschwanz-Ravioli

*****

Ceviche von Hamachi (Gelbflossenmakrele)
mit Leche de Tigre mit Früchtepulp, roten Zwiebeln, Chili und Mais

*****

Rindsfiletmedaillon an Rotweinjus mit Gewürz-Mole
mit geröstetem Karotten-Kartoffelstock und Federkohl

*****

Schokoladen-Mokkaschnitte
mit Quitten und Schokoladenglace (vegan)

3-Gang-Menü	79.–
4-Gang-Menü	89.–

Mit Weinbegleitung:

Weisswein:		
Bourgogne Chardonnay, Capuano-Ferreri & Fils	10 cl	9.50
Rotwein:		
Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta di Ornellaia - Toskana	10 cl	9.50

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

MENÜ

Vegetarisch / vegan

Gemüse-Consommé
mit Pilzravioli

*****

Gemüse-Tatar
mit Emulsion von gelben Tomaten

*****

Blumenkohl-Variation mit Shiitake
mit Federkohl und Haselnüssen

*****

Schokoladen-Mokkaschnitte
mit Quitten und Schokoladenglace (vegan)

3-Gang-Menü vegetarisch / vegan	69.–
4-Gang-Menü vegetarisch / vegan	79.–

Mit Weinbegleitung:

Weisswein:		
Bourgogne Chardonnay, Capuano-Ferreri & Fils	10 cl	9.50
Rotwein:		
Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta di Ornellaia - Toskana	10 cl	9.50

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

SALATE

Grüner Salat 9.–
mit Sprossenmix und gerösteten Kernen
Dressing nach Wahl: French oder Italien

Gemischter Salat 12.–
mit Sprossenmix und gerösteten Kernen
Dressing nach Wahl: French oder Italien

Freienhofsalat 18.–
Blattsalate mit frischen Früchten, karamellisierten Baumnüssen
Hobelkäse und French-Dressing

Nüssler Salat 18.–
mit gebratenem Speck, Ei, Croûtons und French-Dressing
oder mit gebratenen Waldpilzen anstelle von Speck

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

VORSPEISEN

Ceviche von Hamachi (Gelbflossenmakrele) 21.–
mit Leche de Tigre aus Früchtepulp, roten Zwiebeln, Chili und Mais

Schalotten Tarte-Tatin 18.–
Karamellisierte Schalotten auf herzhaftem Mürbeteig
Mandel-Frischkäse, schwarzen Nüssen und Sprossensalat

Rindscarpaccio 22.–
mit gehobeltem Parmesan, frischem Rucola, Balsamico Perlen
und nativem Olivenöl extra und Zitronen-Emulsion

	KLEINE PORTION	
Klassisches Rindstatar mit Brioche-Toast, gebeiztem Eigelb, Kräutercreme und Sauerrahmglace	26.–	34.–

SUPPEN

Schwarzwurzel-Suppe 13.–
mit weisser Schokolade, geflämmten Schwarzwurzeln und Haselnüssen

Rinds-Consommé mit Sherry 15.–
mit Ochsenschwanz-Ravioli

Tagessuppe 12.–

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

UNSERE WINTERSPEZIALITÄTEN

KLEINE PORTION

Geschnetzelte Kalbsleber an Kräuterbutter 34.– 39.–
Butterrösti

Kalbsgeschnetzeltes »Freienhof» im Pfännli 42.–
Butterrösti

Rindsfilet »Stroganoff» 42.–
Tagliatelle und Wintergemüse

Chateaubriand am Stück - für 2 Personen **pro Person** 66.–
In zwei Gängen serviert, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1. Gang: Pommes Frites, Wintergemüse und Beurre rouge
2. Gang: Topinambur-Kartoffelstock, Wintergemüse und Rotweinjus

FREIENHOFKLASSIKER

Schweizer Angus-Rindsentrecôte 160 g 44.–
Pommes Frites, Wintergemüse 220 g 51.–
hausgemachte Café de Paris

Schweizer Angus-Rindsentrecôte im Pfännli für 2 Personen 400 g p.P. 46.–
Pommes frites, Wintergemüse
hausgemachte Café de Paris

Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu 37.–
Emmentaler Schinken, Raclette-Pfeffer-Käse
Wintergemüse und Pommes Frites

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

FISCHGENUSS AUS SEE UND MEER

KLEINE PORTION

Eglifilets Valperga (CH) gebraten 37.- 44.-
serviert mit Salzkartoffeln, Blattspinat, Pfifferlinge
und Beurre rouge

Gelbflossenmakrele 44.-
schonend in Zitrus-Thymian-Öl konfiert, mit Kichererbsen
jungem Fenchel und feiner Miesmuschelcrème

Gebratene Saiblingsfilets (CH) 42.-
auf Ricotta-Gnocchi, begleitet von saisonalem Wintergemüse
und luftigem Prosecco-Schaum

Wolfsbarschfilets auf der Haut gebraten 42.-
mit feinen Salzkartoffeln, saisonalem Wintergemüse
und luftigem Prosecco-Schaum

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGÄNGE



Blumenkohl-Variation 29.-
aromatisch geröstet, feine Creme und zarter Schnee
begleitet von Shiitakepilzen, Flower Sprouts und gerösteten Haselnüssen

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi 29.-
auf einer feinen Sauce von roten Rüebli
Flower Sprouts und knusprigen Kartoffel-Crunch

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

Zweierlei Schoggimousse 15.–
luftiges Mousse von dunkler und weisser Schokolade
abgerundet mit fruchtigem Zwetschgenconfit

Pina Colada-Mousse 12.–
luftiges Kokosmousse und fruchtiger Ananaskern
begleitet von feinem Ananaskompott und Tonka-Biskuit

Eiskaffee «Freienhof» 16.–
aromatischer Espresso, Kaffeeglace, Baileys verfeinert mit Rahm
ohne Baileys 14.–

Salzkaramell-Parfait 15.–
crèmiges Salzkaramell-Parfait, begleitet von Schokoladenwürfeln
und Schokoladenganache

Kleine Naschereien zum Kaffee pro Person 7.50
eine feine Auswahl von Variationen aus unserer Pâtisserie

Unsere Eissorten

Vanille
Kaffee
Schokolade (vegan)
Zwetschge (vegan)
Stracciatella
Pistazie
Aprikose (vegan)
Blutorange (vegan)

pro Kugel 4.–
zusätzlich Rahm 1.50

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

DEKLARATION

Wir legen grossen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte. Wo immer möglich, bevorzugen wir hochwertige Lebensmittel aus der Schweiz und arbeiten eng mit ausgewählten regionalen Produzenten und Lieferanten zusammen. Abweichende Herkunftsländer sowie gesetzlich vorgeschriebene Angaben deklarieren wir entsprechend.

Eglifilet	Schweiz, Zucht
Hamachi	Japan, Zucht
Saibling	Schweiz, Zucht
Wolfsbarsch	Griechenland / Türkei, Zucht

Angus Rindsfilet, Rinds Entrecôte	Schweiz
Kalbsfleisch, Kalbsleber	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden. Wir beraten Sie gerne.

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

PARTNER

Wir arbeiten mit den folgenden Partnern zusammen:

Metzgerei Marti, Herzogenbuchsee
Entrecôte, Fleisch

BEO-Früchte und Gemüse AG Zweisimmen
Gemüse, Früchte und Milchprodukte

Fideco AG Murten
Fleisch, Fisch

Merat AG, Bern
Fleisch, Geflügel, Fisch

Bianchi AG Zufikon
Fisch, Fleisch, Geflügel

Espro Sprossen Uetendorf
Sprossen, Blüten und Pilze

Bäckerei Fredy's AG Baden
Holzofen Sauerteig Brot und Brotwaren

Transgourmet
Käseprodukte & Milchprodukte

Gasser Gourmet AG, Bern
Glace und Sorbet aus Leidenschaft