freienhof
RESTAURANT

Welcome to Restaurant Freienhof

Where tradition meets modern cuisine and culinary pleasure.

In the heart of Thun's old town, right by the River Aare, Restaurant Freienhof combines a rich history with contemporary dining and warm hospitality.
Under the direction of our Head Chef, Yaki Gallardo, seasonal dishes are created, bringing together regional produce and international influences.
With passion and attention to detail, our kitchen team creates a diverse range of culinary delights – from beloved Freienhof classics and refined meat and fish dishes to creative vegetarian and vegan creations.
Fresh, carefully selected ingredients and close collaboration with local producers form the foundation of our cuisine. We place great importance on quality and the responsible use of food.

Awarded the Golden Fish

We are delighted to have recently been recognised by «Goldener Fisch»
This award is a wonderful acknowledgment of our efforts and inspires us to continue offering our guests exceptional fish dishes of outstanding quality.



Our dishes are complemented by a carefully curated wine selection, featuring distinctive wines from Switzerland and renowned European wine regions.

We wish you delightful moments of culinary pleasure and *ä Guetä!*

Daniel Siegenthaler
Director

Yaki Gallardo
Head Chef

MENÜ

Beef Consommé with Sherry
Consommé de bœuf au xérès

with oxtail ravioli
avec des raviolis à la queue de bœuf

*****

Hamachi Ceviche / Ceviche de hamachi

with Leche de Tigre made from fruit pulp, red onions, chilli and corn
avec leche de tigre à base de pulpe de fruits, oignons rouges, piment et maïs

*****

Beef Fillet Medallion with Red Wine Jus and Spiced Mole
Médaillon de filet de bœuf au jus de vin rouge et mole épicée

with roasted carrot and potato purée and kale
avec une purée de carottes et de pommes de terre rôties et du chou kale

*****

Chocolate Mocha Slice
Délice au chocolat et au moka

with quince and chocolate ice cream (vegan)
avec du coing et une glace au chocolat (végane)

3-course menu / Menu 3 plats	79.–
4-course menu / Menu 4 plats	89.–

Wine Recommendation:

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

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

MENÜ

Végétarien / Végane

Vegetable Consommé / Consommé de légumes
with mushroom ravioli
avec des raviolis aux champignons

*****

Vegetable Tartare / Tartare de légumes
with yellow tomato emulsion
avec une émulsion de tomates jaunes

*****

Cauliflower Variation with Shiitake
Variation de chou-fleur aux shiitakés
with kale and hazelnuts
avec du chou kale et des noisettes

*****

Chocolate Mocha Slice
Délice au chocolat et au moka
with quince and chocolate ice cream (vegan)
avec du coing et une glace au chocolat (végane)

3-course vegetarian / vegan menu 3 plats	69.–
4-course vegetarian / vegan menu 4 plats	79.–

Accord mets & vins :

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

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

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 18.-

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

Hamachi Ceviche / Ceviche de hamachi 21.-
with Leche de Tigre made from fruit pulp, red onions, chilli and corn
avec leche de tigre à base de pulpe de fruits, oignons rouges, piment et maïs

Shallot Tarte Tatin / Tarte Tatin aux échalotes 18.-
caramelised shallots on savoury shortcrust pastry
with almond cream cheese, black walnuts and sprout salad
Échalotes caramélisées sur une pâte brisée salée
avec du fromage frais aux amandes, des noix noires et une salade de pousses

Beef Carpaccio / Carpaccio de bœuf 22.-
with shaved Parmesan, fresh rocket, balsamic vinegar, extra virgin olive oil
and lemon emulsion
avec des copeaux de parmesan, de la roquette fraîche, du vinaigre balsamique
de l'huile d'olive vierge extra et une émulsion au citron

Classic Beef Tartare / Tartare de bœuf classique
with brioche toast, cured egg yolk, herb cream and sour cream ice cream
avec toast brioché, jaune d'œuf mariné, crème aux herbes
et glace à la crème acidulée

Starter 24.-
Main course 32.-

SOUPS / SOUPES

Salsify Soup / Velouté de salsifis 13.-
with white chocolate, flamed salsify and hazelnuts
avec du chocolat blanc, des salsifis flambés et des noisettes

Beef Consommé with Sherry 15.-
Consommé de bœuf au xérès
with oxtail ravioli
avec des raviolis à la queue de bœuf

Soup of the day / Soupe du jour 12.-

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

FISH DELICACIES FROM LAKE AND SEA	SMALL PORTION	

Roasted fillets of perch Valperca 37.- 44.-
Filets de perche Valperca rôti
served with boiled potatoes, leaf spinach, chanterelle mushrooms and Beurre Rouge
servis avec des pommes de terre vapeur, des épinards en branches des chanterelles et du beurre rouge

Yellowtail / Sériole 44.-
gently confit in citrus and thyme oil, served with chickpeas, young fennel and delicate mussel cream
délicatement confite dans une huile aux agrumes et au thym, accompagnée de pois chiches, de jeunes fenouils et d'une fine crème de moules

Pan-Fried Arctic Char Fillets 42.-
Filets d'omble chevalier poêlés
served on ricotta gnocchi, accompanied by seasonal winter vegetables and a light Prosecco foam
servis sur des gnocchis à la ricotta, accompagnés de légumes d'hiver de saison et d'une mousse légère au Prosecco

Pan-Fried Sea Bass Fillets, Skin-Side Down 42.-
Filets de bar poêlés côté peau
with delicate boiled potatoes, seasonal winter vegetables and a light Prosecco foam
avec de fines pommes de terre vapeur, des légumes d'hiver de saison et une mousse légère au Prosecco

OUR WINTER SPECIALTIES NOS SPÉCIALITÉS HIVERNALES		SMALL PORTION
Sliced Veal Liver with Herb Butter **Émincé de foie de veau au beurre aux herbes** butter rösti rösti au beurre	34.-	39.-
Veal Strips «Freienhof» / Émincé de veau «Freienhof» butter rösti rösti au beurre	42.-	
Beef Fillet «Stroganoff» / Filet de bœuf «Stroganoff» tagliatelle and winter vegetables tagliatelles et des légumes d'hiver	42.-	
Chateaubriand for 2 persons / pour 2 personnes	per person	66.–

Served in 2 courses, 30 minutes preparation time
1st course: French fries, winter vegetables and Beurre Rouge
2nd course: Jerusalem artichoke and potato purée
winter vegetables and red wine jus
Servi en 2 plats, 30 minutes de préparation
1er service : frites, légumes d'hiver et beurre rouge
2e service : purée de topinambour et de pommes de terre
légumes d'hiver et jus au vin rouge

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

FREIENHOF CLASSICS / CLASSIQUES FREIENHOF

Swiss angus beef entrecôte 160g 44.-
Entrecôte de bœuf angus suisse 220g 51.-
French fries, winter vegetables, homemade Café de Paris sauce
Pommes frites, des légumes d'hiver et du beurre Café de Paris fait maison

Swiss angus beef entrecôte 400 g p.p. 46.-
Entrecôte de bœuf angus suisse
in a pan for 2 people : french fries, winter vegetables, Café de Paris sauce
à la poêle pour 2 personnes : pommes frites, des légumes d'hiver et du beurre Café de Paris fait maison

Homemade pork cordon bleu 37.-
Cordon bleu de porc fait maison
Emmental cheese, ham and Raclette pepper cheese, served with winter vegetables and French fries
fromage d'Emmental, de jambon et de fromage au poivre façon raclette accompagné de légumes d'hiver et de frites

VEGETARIAN & VEGAN COURSES
PLATS VÉGÉTARIENS & VÉGANES

Cauliflower Variation / Variation de chou-fleur 29.-
aromatically roasted, delicate cream and a light cauliflower snow
accompanied by shiitake mushrooms, Flower Sprouts and roasted hazelnuts
chou-fleur délicatement rôti, fine crème et neige légère de chou-fleur
accompagné de champignons shiitake, de Flower Sprouts et de noisettes grillées

Homemade Ricotta Gnocchi 29.-
Gnocchi à la ricotta maison
on a delicate red carrot sauce with Flower Sprouts and crispy potato crunch
sur une délicate sauce aux carottes rouges
avec des Flower Sprouts et des éclats de pommes de terre croustillants

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST

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

Piña Colada Mousse / Mousse façon Piña Colada 12.-
light coconut mousse with a fruity pineapple centre
accompanied by delicate pineapple compote and Tonka bean sponge cake
mousse légère à la noix de coco avec un cœur fruité à l'ananas
accompagnée d'une fine compotée d'ananas et d'un biscuit à la fève Tonka

Iced coffee Freienhof / Café glacé Freienhof 16.-
Espresso, coffee ice cream, with Baileys and whipped cream
Espresso, glace au café, avec Baileys et crème chantilly
without Baileys/ sans Baileys 14.-

Salted Caramel Parfait / Parfait au caramel salé 15.-
creamy salted caramel parfait, accompanied by chocolate cubes and chocolate ganache
parfait crémeux au caramel salé, accompagné de cubes de chocolat et d'une ganache au chocolat

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)
Apricot (vegan) / Apricot (végan)
Blood Orange (vegan) / Orange sanguine (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	Switzerland
Hamachi	Japan
Arctic char	Switzerland
Sea bass	Greece / Turkey

Beef	Switzerland
Pork	Switzerland
Veal, veal liver	Switzerland

Filet de perche	Suisse
Hamachi	Japon
Omble chevalier	Suisse
Bar	Grèce / Turquie

Bœuf	Suisse
Porc	Suisse
Viande de veau	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 :

Metzgerei Marti, Herzogenbuchsee
beef entrecôte, meat / entrecôte de bœuf, viande

BEO Früchte und Gemüse AG Zweisimmen
vegetables, fruits and dairy products
légumes, fruits et produits laitiers

Fideco AG, Murten
meat, fish / viande, poisson

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

Bianchi AG, Zufikon
fish, meat, poultry / poisson, viande, volaille

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

Transgourmet
cheese and dairy products
fromages et produits laitiers

Gasser Gourmet AG, Bern
ice cream and sorbet made with passion
glaces et sorbets élaborés avec passion