

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

29. Juni bis 4. Juli 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team
wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Lunchmenü

Blattsalat mit getrockneten Tomaten und Mini-Mozzarella 
 oder
 Rüeblikaltschale mit Kräuteröl 

Rinds Siedfleisch mit Brunoise- Vinaigrette und Bouillon Kartoffeln
 oder
 Kabeljau (NO) mit Zitrus salsa Bulgursalat und Joghurt
 oder

Spaghetti mit Ricottacreme und Peperoni 

3 Kugeln gemischte Glace

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

Freienhof Weinempfehlung **10cl** **75cl**

Weisswein



Heida Nobles Cépages AOC Valais 8.50 56.-
 Bonvin - Wallis
 Heida

Rotwein

Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT 8.50 57.-
 Tenuta di Biserno, Syrah - Merlot
 Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc


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  12.-
 mit Sprossenmix und gerösteten Kernen
 Dressing: French oder Italien

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

Tomate & Burrata  22.-
 Marmande-Tomate aus dem Seeland, Burrata,
 natives Olivenöl, Balsamico

Vitello Tonnato Vorspeise 19.-
 Thunfischsauce, Kapern, Zitrone Hauptspeise 28.-

Freienhof Hauptspeisen

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

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

Eglifilets Valperca gebraten kl. Portion 36.- 42.-
 Salzkartoffeln, Sommergemüse, Eierschwämmli- Ragout

Reichhaltige Fitness- Salatteller

Dressing nach Wahl: French oder Italien

Egliknusperli 38.-
 mit Tartarsauce

Roastbeef 36.-
 als Salatteller mit Tartarsauce **oder** mit Pommes frites

Schweizer Angus Rinds-Entrecôte 160g 41.-
 mit hausgemachter Café de Paris Sauce