

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.

CHF 54.-
Pro Person

freienhof
RESTAURANT

Wochenempfehlung
17. bis 22. August 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team
wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Lunchmenü

Blattsalat mit Rüebli-Orangen und Haselnüssen 🍷
oder

Kartoffel-Lauch-Suppe 🍷

Truten-Saltimbocca (FR) mit Jus,
Polenta und Zucchini Gemüse
oder

Forellenfilet (IT) mit grüner Sauce, Kartoffelstock und Spinat
oder

Kartoffel-Gnocchi mit Pilzen und Cherrytomaten 🍷

Panna Cotta al Limoncello

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 Bonvin – Wallis Heida	8.50	56.-
---	------	------

Rotwein

Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT Tenuta di Biserno, Syrah – Merlot 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 🍷 mit Sprossenmix und gerösteten Kernen Dressing: French oder Italien	12.-
--	------

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

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

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

Freienhof Hauptspeisen

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

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

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

Reichhaltige Fitness- Salatteller

Dressing nach Wahl: French oder Italien

Egliknusperli mit Tartarsauce	38.-
----------------------------------	------

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

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