

## Rooftop-Käse-Fondue

Ab 26. September bis 30. Dezember 2025

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr

**Geniessen Sie unser «Käsefondue»-Abendmenü oder wählen Sie Fondue à la carte!**

Stimmungsvolles Verwöhnungsprogramm an bester Lage in Thun.

### **Vorspeise**

Stübli-Plättli

\*\*\*

### **Hauptspeise**

Thuner Käsefondue

Dazu servieren wir Ruchbrot,  
eingelegtes Gemüse  
und Geschwellti

\*\*\*

### **Dessert**

Mini Vermicelles

CHF 58.-  
Pro Person

**Reservieren Sie noch heute** unter 033 227 50 40 oder per E-Mail  
an [veranstaltungen@hotelaarethun.ch](mailto:veranstaltungen@hotelaarethun.ch).


freienhof  
RESTAURANT


## Wochenempfehlung

1. bis 6. Dezember 2025

Ihr Restaurant Freienhof-Team  
wünscht Ihnen einen guten  
Appetit!

## Lunchmenü

Blattsalat mit Gorgonzola und gebratenen Pilzen   
oder

Kürbiscremesuppe  
mit Sauerrahm und Kürbiskerne 

\*\*\*

Lachstranche (NW) mit Dillrahmsauce,  
Tagliolini und Broccoli


oder

Poulet Geschnetzeltes mit Currysauce,  
Basmatireis und Asiagemüse

oder

Kürbisrisotto mit Kürbisschnitzen und Belper Knolle 

\*\*\*

Toblerone-Mousse 

2-Gang Menü Salat oder Suppe und Hauptgang 24.-

3-Gang Menü mit Dessert 29.-

## Freienhof Weinempfehlung

10cl

75cl


### Weisswein

Chasselas «Frauenkopf» Bielersee AOC 7.50 49.-  
Nick Bösiger - Twann

### Rotwein

Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore 8.- 54.-  
Fratelli Speri, Biologico – Venetien, Italien

## Vorspeisen

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

Nüssler Salat 16.-  
mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons  
Dressing: French

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

## Freienhof Hauptspeisen

kleine Portion

Gnocchi 28.-  
Kürbiscreme, Federkohl, Belperknolle 

Eglifilets Valperca gebraten 36.- 42.-  
Salzkartoffeln, Blattspinat, Cherrytomaten  
und Mandelbutter

Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu 36.-  
Bauernschinken, Amsoldingerkäse, Herbstgemüse  
und Pommes Frites

Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 41.-  
mit Champignons und Butterrösti

Schweizer Angus Rindsentrecôte 160g 39.-  
Pommes Frites, Café de Paris 220g 49.-

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.