

## 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](mailto:info@restaurantfreienhof.ch).

CHF 54.-  
Pro Person

freienhof  
RESTAURANT

Wochenempfehlung

25. bis 30. Mai 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team  
wünscht Ihnen einen guten  
Appetit!

## Lunchmenü

Blattsalat mit Kichererbsen und Joghurt-Minze Dressing 

oder

Gemüsecreme-Suppe 


\*\*\*

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, Kartoffelspalten und Mischgemüse

oder

Wolfbarschfilet (ES) an Zitonen-Kräutersauce, Bulgur und Tomaten

oder

Gnocchi mit Salbeibutter und confierte Tomaten 

\*\*\*

Windbeutel mit Himbeeren

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

3-Gang Menü mit Dessert 29.-

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

### Weisswein

Roero Arneis DOC 7.50 52.-

Malvirà-Piemont, Italien

### Rotwein


Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT 8.50 57.-

Tenuta di Biserno, Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

## Vorspeisen

Gemischter Salat 12.-

mit Sprossenmix und gerösteten Kernen

Dressing nach Wahl: French oder Italien 

Caesar Salat Freienhof 15.-

Baby Lattich Salat, Brotchip, Speck-Crunch, Parmesan

Dressing: Caesar

Freienhofsalat 18.-

Blattsalat mit Früchten, gerösteten Nüssen

und Hobelkäse, Dressing: French 

## Freienhof Hauptspeisen kleine Portion

Agnolotti gefüllt mit geräuchertem Ricotta 28.-

Morcheln, Erbsen, Rucola 

Randen Variation mit Kräuterseitling 28.-

Randencreme, Randengel, Randen geschmort,

Randen eingelegt 

Eglifilets Valperca gebraten 36.- 42.-

Salzkartoffeln, Frühlingsgemüse, Eierschwämmli

Hausgemachtes Schweins Cordon-bleu 36.-

Bauernschinken, Amsoldingerkäse, Frühlingsgemüse

und Pommes Frites

Gebrautes Kalbssteak 42.-

mit Morchelsauce, Tagliatelle und Frühlingsgemüse

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.*