

Willkommen im Restaurant Freienhof, wo Genuss Tradition ist.

Entdecken Sie die älteste Gaststätte Thuns, wo Tradition auf moderne Kulinarik trifft. Küchenchefin Anja Bühler und ihr Team vereinen frische, regionale Produkte mit innovativen Akzenten.

Unser Anspruch für eine möglichst nachhaltige und artgerechte Zutat spiegeln sich in den Gerichten wider. Dazu servieren wir ausgewählte Weine aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal.

Geniessen Sie eine vielfältige Auswahl an Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten. In unserer einladenden Atmosphäre streben wir danach, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Anja Bühler
Küchenchefin

Emilia Kolnikova
Chef de Service

MENÜ

Handgeschnittenes Rindstartar

Eigelb - Champignon - Bundkarotte - Zopf

Spargelsuppe

Jakobsmuschel - Morchel - Apfel

Seeteufel

Venerereis - Fenchel - Speck

Duo vom Lamm

Quark-Limettengnocchi - Spargel - Getrocknete Tomaten

Rhabarber

Quark - Sauerampfer - Meringue

3-Gang-Menü (ohne Suppe & Pilzrisotto)

69.-

4-Gang-Menü (ohne Pilzrisotto)

79.-

5-Gang-Menü

89.-

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

Ei - Radisli - Rüepli

12.-

Weisser Spargel

Pistazie - Apfel - Kräutersalat

16.-

Frühlings-Bowle (vegan)

Roter Quinoa - Rhabarber & Zwiebel - Tofu & Morchel

15.-

mit Meiringer Ziegenfrischkäse

17.-

Swiss Alpine Lachs

Pak Choi - Rettich - Bärlauch

23.-

Handgeschnittenes Rindstartar

Eigelb - Champignon - Bundkartotte - Zopf

Vorspeise

26.-

Hauptgang

37.-

SUPPEN

Spargelsuppe

Jakobsmuschel - Morchel - Apfel

13.-

Tagessuppe

9.-

HAUPTGÄNGE

Duo vom Lamm

Quark-Limettengnocchi - Spargel - getrocknete Tomaten 46.-

Alpsteinpoulet mit Jus

Kartoffelterrinen - Frühlingszwiebel - Cornflakes 41.-

Seeteufel mit Speck

Venerereis - Fenchel - Rhabarber 41.-

Freienhof Klassiker

Schweizer Angus Rindsentrecôte

Tagliatelle - Snackgurke - Peperoni 200g 49.-

140g 43.-

Eglifilet aus Ringgenberg mit Zitronen-Sauce

Junge Kartoffeln - Spargel - Bärlauch 43.-

Oberländer Kalbshaxe

Weisse Tessiner Polenta - Spargel - Cremolata 42.-

VEGANE & VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Biertreber Tortelloni

Linsen - Karotten - Erbsen 32.-

Quarkgnocchi

Spargel - Frühlingszwiebel - getrocknete Tomaten 28.-

Portion Spargel mit Hollandaise

Junge Kartoffeln - Bärlauch 31.-

DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

Rhabarber

Limette - Sauerampfer - Meringue 15.-

Schoggischnitte Dreifarbig

Ingwerglace - Cornflakes - Balsamico 16.-

Rüebli- Orangencremebrûlée

Sesamglace 12.-

Geeister Kaffee

Espresso - Baileys - Rahm 11.- / 14.-

Käseteller

Früchtebrot - Chutney - Senf 18.-

Unsere Eissorten

Ergänzt mit Glace von der Gelateria Brüderli

Vanille

Kaffee

Schoggi (vegan)

Sesam

Ingwer

Rhabarber

Mango (vegan)

Erdbeere

pro Kugel 4.-
zusätzlich Rahm 1.50

DEKLARATION

Unsere Produkte stammen vorwiegend aus Schweizer Herkunft und Produktion.
Abweichungen sind hier deklariert:

Lamm : Irland

Jakobsmuschel: Nordwestpazifik

Seeteufel: Ostsee/ Atlantik

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die
Service-Mitarbeitenden.

Wir arbeiten mit den folgenden Partnern zusammen:

Stadtmetzgerei Muster Thun

Fleisch- und Wurstwaren

Michel Comestibles Unterseen

Fleisch, Fisch, Geflügel und weitere regionale Produkte

Comestibles Fritz Gertsch AG Thun

Fisch, Wild, Geflügel und weitere regionale Produkte

BEO Früchte & Gemüse AG Zweisimmen

Gemüse, Früchte und Milchprodukte

Bianchi AG Zufikon

Fleisch & Fisch

Espro Sprossen Uetendorf

Sprossen, Mikrokräuter und Pilze

Bäckerei Ryser Hünibach

Tischbrötli, Kleingebäck und Brotwaren

Chäsueb Bern

Wo Käse im Zentrum steht

Gelateria Brüderli Thun

Glace und Sorbet