

Willkommen im Restaurant Freienhof, wo Genuss auf gelebte Tradition trifft.

Tauchen Sie ein in die Geschichte der ältesten Gaststätte Thuns, einem Ort, an dem sich überlieferte Gastfreundschaft mit zeitgemässer Kulinarik verbindet. Unser Küchenteam kreiert raffinierte Gerichte, die regionale Frische mit internationalen Einflüssen vereinen und dabei stets von innovativen Ideen begleitet werden.

Freuen Sie sich auf eine vielseitige Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten, harmonisch abgestimmt mit saisonalen Akzenten und auf Wunsch ergänzt durch unsere Empfehlungen.

Unsere Leidenschaft für nachhaltige, hochwertige und artgerecht gewonnene Zutaten spiegelt sich in jedem Gericht wider. Dazu präsentieren wir Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Weinkarte mit erlesenen Tropfen aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal.

In der warmen, einladenden Atmosphäre unseres Hauses möchten wir Ihnen weit mehr als nur ein Essen bieten: ein rundum unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Yaki Gallardo
Küchenchef

Emilia Kolnikova
Chef de Service

MENÜ

Menü Thuner Wasserzauber

inklusive 1 Glas Prosecco (mit oder ohne Alkohol)

Randen Variation

mit marinierten Jakobsmuscheln und Kalamansi

Entrecôte am Stück gebraten

Süßkartoffelstock, Rosenkohl und Vanille-Pastinake

Kaffee-Creme brûlée

mit Schokoladen-Crumble und Kirschsorbet

3-Gang-Menü 89.–

Vegetarisch / Vegan



Randen Variation

mit marinierten Kräuterseitlingen und Kalamansi

Gebackener Kürbis und Shiitake

Süßkartoffelstock, Rosenkohl und Vanille-Pastinake

Kaffee-Creme brûlée

mit Schokoladen-Crumble und Kirschsorbet

3-Gang-Menü 89.–

Weinempfehlung:

Weisswein:

Pouilly Fumé Vigne Blanche, Henri Bourgeois – Loire	10 cl	9.50
---	-------	------

Rotwein:

Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta di Ornellaia - Toscana	10 cl	9.50
--	-------	------

SALATE

Grüner Salat	9.-
mit Sprossenmix und gerösteten Kernen	
Dressing nach Wahl: French oder Italien	
Gemischter Salat	12.-
mit Sprossenmix und gerösteten Kernen	
Dressing nach Wahl: French oder Italien	
Freienhofsalat	18.-
Blattsalate mit Früchten, karamellisierte Baumnüsse	
Hobelkäse, Frenchdressing	
Nüssler Salat	16.-
mit gebratenem Speck, Ei, Croûtons, Frenchdressing	
oder mit gebratenen Waldpilzen, Ei, Croûtons, Frenchdressing	

VORSPEISEN

Wildpastete mit Morcheln und Nüsslersalat	18.-
Sauce Cumberland	
Hirsch-Carpaccio	19.-
Gemüse-Vinaigrette und Marronicrème und Frisée	
Klassisches Rindstatar	Vorspeise 26.-
mit Sauerteigbrot, Eigelbcrème und Senfglace	Hauptgang 34.-

SUPPEN

Kürbiscrème-Suppe	13.-
mit Kürbis Chutney	
Tagessuppe	12.-

UNSERE HERBSTSPEZIALITÄTEN**KLEINE PORTION**

Spätzlipfanne mit Waldpilzsauce	26.–	32.–
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Kürbiscrème		
Rehpfeffer «Jägerart»		36.–
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Kürbiscrème		
Hirsch-Entrecôte mit Haselnuss-Crunch		42.–
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Wachholder-Ginjus, glasierte Marroni, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Kürbiscrème		
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce		38.–
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Kürbiscrème		
Rehrücken am Stück ab 2 Personen	pro Person	64.–
Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit		
1. Gang: Spätzli, Rotkohl, glasierte Marroni, Wildjus		
2. Gang: Spätzli, Rosenkohl, Kürbiscrème, Wildrahmsauce		

FREIENHOFKLASSIKER**KLEINE PORTION**

Schweizer Angus Rinds-Entrecôte	160 g	42.–
Pommes Frites, Herbstgemüse,	220 g	49.–
hausgemachte Café de Paris Sauce		
Schweizer Angus Rinds-Entrecôte	400 g	p.P. 44.–
im Pfännli für 2 Personen		
Pommes Frites, Herbstgemüse,		
hausgemachte Café de Paris Sauce		
Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu		36.–
Emmentaler-Schinken, Raclette-Käse, Herbstgemüse und Pommes Frites		

FISCHGENUSS AUS SEE UND MEER**KLEINE PORTION**

Eglifilets Valperga gebraten 36.– 42.–

Salzkartoffeln, Blattspinat, Pfifferlinge und Vermouth Beurre Blanc

Dorade an mediterraner Salsa-Verde 42.–

Salzkartoffeln, Herbstgemüse

Gebratener Steinbutt 44.–

Kartoffel-Mille-Feuille, Herbstgemüse und Vermouth Beurre Blanc

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGÄNGE**KLEINE PORTION**

Spätzlipfanne mit Waldpilzsauce 26.– 32.–

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Kürbiscrème

Risotto mit dreierlei Kürbis 32.–

Kürbiscrème, Kürbischutney und karamellisierte Kürbiskerne,
Kürbisöl und Federkohl

Sellerie Variation (vegan) 32.–

Sellerie-Steak, Dattel-Miso-Selleriecrème, Stangensellerie und Federkohl

DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

Zweierlei Schoggimousse		15.-
Dunkel & weiss, Zwetschgenkonfit		
Birne Helene einmal anders		15.-
Vanille Parfait, Schoggi-Ganache, Birnen-Chutney		
Vermicelles		12.-
mit Meringue und Rahm		
mit Vanilleglace		15.-
Eiskaffee		13.-
Espresso, Kaffee glace, Baileys und Rahm (auch ohne Baileys erhältlich)		
Sorbet Colonel		13.-
Zwei Kugeln Zitronensorbet mit eisgekühltem Wodka		
Kleine Naschereien zum Kaffee	pro Person	7.50
Variationen aus unserer Pâtisserie		

Unsere Eissorten

Vanille
Kaffee
Stracciatella
Pistazie
Schoggi (vegan)
Zwetschensorbet (vegan)
Kirschensorbet (vegan)
Zitronensorbet (vegan)

pro Kugel 4.-
zusätzlich Rahm 1.50

DEKLARATION

Unsere Produkte sowie unser Brot stammen vorwiegend aus Schweizer Herkunft und Produktion.

Abweichungen sind hier deklariert:

Eglifilet	FAO 05	Schweiz
Dorade	FAO 37	
Steinbutt	FAO 27	
Jakobsmuscheln	FAO 27	

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Hirsch	EU/Österreich
Reh	EU/Österreich

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

PARTNER

Wir arbeiten mit den folgenden Partnern zusammen:

Stadtmetzgerei Muster, Thun
Fleisch- und Wurstwaren

Bianchi AG, Zufikon
Fleisch, Fisch, Geflügel

Fideco AG, Murten
Fleisch & Fisch

BEO-Früchte und Gemüse AG, Zweisimmen
Gemüse, Früchte und Milchprodukte

Espro Sprossen, Uetendorf
Sprossen, Blüten und Pilze

Bäckerei **Fredy's AG**, Baden
Holzofen Sauerteig Brot, Toast Brot

Gasser Gourmet AG, Bern
Glace und Sorbet aus Leidenschaft

Käserei Amsoldingen
Käse und Milchprodukte