

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-Buffer 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.



freienhof
RESTAURANT

Wochenempfehlung

28. September bis 3. Oktober 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team
wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Lunchmenü

Blattsalat mit Kürbiskernen, Apfel und Feigensenfdressing 🍷
oder

Marronisuppe mit Vanilleschaum 🍷

Hirschragout (AU) mit Spätzli und Rosenkohl

oder

Zanderfilet (NL) mit Safransauce, Weissweinrisotto und Federkohl

oder

Kürbis Tortelli mit Salbeibutter 🍷

Vanillecreme im Glas mit Strudelteig und Apfel

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

8.50

56.-

Bonvin – Wallis

Heida

Rotwein

Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT

8.50

57.-

Tenuta di Biserno, Syrah – Merlot

Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc

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 French-oder Italiendressing 🍷 12.-
mit Sprossenmix und gerösteten Kernen

• Freienhofsalat mit Frenchdressing 🍷 18.-
Blattsalate mit Früchten, karamellisierten Baumnüssen, Hobelkäse

• Nüssler Salat mit Frenchdressing 16.-
mit gebratenem Speck, Ei, Croûtons

oder mit gebratenen Waldpilzen, Ei, Croûtons 🍷 16.-

• Wildpastete mit Morcheln und Nüssler Salat 18.-
Sauce Cumberland

Freienhof Hauptspeisen

• Spätzlipfanne mit Waldpilzsauce 🍷 kl. Portion 26.-
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
ganze Portion 32.-
Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Kürbiscreme

• Hausgemachtes Schweins Cordon-bleu 36.-
Emmentaler Schinken, Raclette-Käse, Herbstgemüse und Pommes Frites

• Eglifilets Valperca gebraten kl. Portion 36.-
Salzkartoffeln, Blattspinat, Pfifferlinge und
ganze Portion 42.-
Vermouth Beurre Blanc

• Rehpfeffer « Jägerart » 36.-
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni
Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Kürbiscreme

• Hirschentrecôte mit Haselnuss-Crunch 42.-
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Wachholder-Ginjus und glasierte
Marroni, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Kürbiscreme

• Sellerie Variation 🍷 32.-
Sellerie-Steak, Dattel-Miso-Selleriecreme, Stangensellerie und
Federkohl

Dessert

• Vermicelles mit Meringue und Rahm 12.-
mit Vanilleglace 15.-