

## 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-Buffet mit frischen, saisonalen Zutaten
- Kalte und warme Speisen
- Herzhaftes und süßes Angebot für jeden Geschmack
- Leckere Spezialitäten für Feinschmecker
- Verlockende Desserts und Süßwaren
- Willkommens-Prosecco inklusive

**Datum:** Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr

CHF 49.-  
Pro Person

**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).

**freienhof**  
RESTAURANT

Wochenempfehlung  
5. bis 10. Januar 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team  
wünscht Ihnen einen guten  
Appetit!

## Lunchmenü

Blattsalat mit Frühlingsrollen, Dressing: Sesamdressing	12.-
oder	
Linsensuppe mit Thymian- Sauerrahm	16.-
***	
Doradenfilets (TUR) mit Weissweinsauce, Tagliolini und Blattspinat	18.-
oder	
Rindsragout mit Steinpilzen, Schupfnudeln und glasierten Bohnen	20.-
oder	
Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Naanbrot	22.-
***	
Apfelstreuselkuchen mit Glace	24.-
2-Gang Menü Salat oder Suppe und Hauptgang	24.-
3-Gang Menü mit Dessert	29.-

## Freienhof Weinempfehlung

	10cl	75cl
<b>Weisswein</b>		
Chasselas «Frauenkopf» Bielersee AOC Nick Bösiger - Twann	7.50	49.-
<b>Rotwein</b>		
Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore Fratelli Speri, Biologico - Venetien, Italien	8.-	54. -

## Vorspeisen

Gemischter Salat	12.-
mit Sprossenmix und gerösteten Kernen	
Dressing nach Wahl: French oder Italien	14.-
Nüssler Salat	16.-
mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons	
Dressing: French	
Freienhofsalat	18.-
Blattsalat mit Früchten, gerösteten Nüssen	
und Hobelkäse, Dressing: French	19.-

## Freienhof Hauptspeisen

kleine Portion

Gnocchi	28.-
Kürbiscreme, Federkohl, Belperknolle	29.-
Eglifilets Valperca gebraten	36.-
Salzkartoffeln, Blattspinat, Cherrytomaten	42.-
und Mandelbutter	
Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu	36.-
Bauernschinken, Amsoldingerkäse, Herbstgemüse	
und Pommes Frites	
Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	41.-
mit Champignons und Butterrosti	
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.