

## 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 Süsswaren
- 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 49.-  
Pro Person

freienhof  
RESTAURANT

Wochenempfehlung

5. bis 10. Januar 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team  
wünscht Ihnen einen guten  
Appetit!

## Lunchmenü

Blattsalat mit Frühlingsrollen, Dressing: Sesamdressing 🍷

oder

Linsensuppe mit Thymian- Sauerrahm 🍷

\*\*\*

Doradenfilets (TUR) mit Weissweinsauce, Tagliolini und Blattspinat

oder

Rindsragout mit Steinpilzen, Schupfnudeln und glasierten Bohnen

oder

Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Naanbrot 🍷

\*\*\*

Apfelstreuselkuchen mit Glace 🍷

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

3-Gang Menü mit Dessert 29.-

## Freienhof Weinempfehlung

10cl

75cl

### Weisswein

Chasselas «Frauenkopf» Bielersee AOC 7.50 49.-

Nick Bösigler - Twann

### Rotwein

Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore 8.- 54.-

Fratelli Speri, Biologico – Venetien, Italien

## Vorspeisen

Gemischter Salat 12.-

mit Sprossenmix und gerösteten Kernen

Dressing nach Wahl: French oder Italien 🍷

Nüssler Salat 16.-

mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons

Dressing: French

Freienhofsalat 18.-

Blattsalat mit Früchten, gerösteten Nüssen

und Hobelkäse, Dressing: French 🍷

## Freienhof Hauptspeisen

kleine Portion

Gnocchi 28.-

Kürbiscrème, Federkohl, Belperknolle 🍷

Eglifilets Valperca gebraten 36.- 42.-

Salzkartoffeln, Blattspinat, Cherrytomaten

und Mandelbutter

Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu 36.-

Bauernschinken, Amsoldingerkäse, Herbstgemüse

und Pommes Frites

Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 41.-

mit Champignons und Butterrösti

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.