

## 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 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](mailto:info@restaurantfreienhof.ch).

CHF 54.-  
Pro Person

freienhof  
RESTAURANT

Wochenempfehlung

30. März bis 4. April 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team  
wünscht Ihnen einen guten  
Appetit!

## Lunchmenü

Blattsalat mit Rote Bete und Walnüssen 

oder

Spargelcremesuppe 

\*\*\*

Pouletbrust mit Kräuterbutter, Risotto und Spargel

oder

Forellenfilet mit Zitronenöl, Kartoffeln und Spargel

oder

Gemüse Quiche mit marinierten Spargeln 

\*\*\*

Panna Cotta mit Früchte-Kompott

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

3-Gang Menü mit Dessert 29.-

### Freienhof Weinempfehlung

10cl

75cl

#### Weisswein

Roero Arneis DOC  
Malvirà-Piemont, Italien

7.50

52.-


#### Rotwein

Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT  
Tenuta di Biserno, Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

8.50

57.-

## Vorspeisen


Gemischter Salat 12.-  
mit Sprossenmix und gerösteten Kernen  
Dressing nach Wahl: French oder Italien 

Caesar Salat Freienhof 15.-  
Baby Lattich Salat, Brotchip, Speck-Crunch, Parmesan  
Dressing: Caesar

Freienhofsalat 18.-  
Blattsalat mit Früchten, gerösteten Nüssen  
und Hobelkäse, Dressing: French 

### Freienhof Hauptspeisen kleine Portion

Agnolotti gefüllt mit geräuchertem Ricotta 28.-  
Morcheln, Erbsen, Rucola 

Randen Variation mit Kräuterseitling 28.-  
Randencrème, Randengel, Randen geschmort,  
Randen eingelegt 

Eglifilets Valperca gebraten 36.- 42.-  
Salzkartoffeln, Frühlingsgemüse, Eierschwämmli

Hausgemachtes Schweins Cordon-bleu 36.-  
Bauernschinken, Amsoldingerkäse, Frühlingsgemüse  
und Pommes Frites

Gebrautes Kalbssteak 42.-  
mit Morchelsauce, Tagliatelle und Frühlingsgemüse

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.*