

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.

CHF 54.-
Pro Person

freienhof
RESTAURANT

Wochenempfehlung

27. Juli bis 1. August 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team
wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Lunchmenü

Blattsalat mit Aprikosen und Hirtenkäse 🍷
oder

Randensuppe 🍷

Pouletbrust mit BBQ-Sauce
Kartoffel-Wedges und Coleslaw
oder

Edelfischragout-Gratin (EU) mit Kartoffeln und Noilly Prat Sauce
oder

Grillkäse mit BBQ-Sauce
Kartoffel-Wedges und Coleslaw 🍷

Vanille Glace mit Limetten-Macaron
und Mandel-Crumble

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 🍷 12.-

mit Sprossenmix und gerösteten Kernen

Dressing: French oder Italien

Freienhofsalat 🍷 18.-

Blattsalat mit Früchten, gerösteten Nüssen und Hobelkäse

Dressing: French oder Italien

Tomate & Burrata 🍷 22.-

Marmande-Tomate aus dem Seeland, Burrata,
natives Olivenöl, Balsamico

Vitello Tonnato Vorspeise 19.-

Thunfischsauce, Kapern, Zitrone Hauptspeise 28.-

Freienhof Hauptspeisen

Auberginen- Steak in Panko paniert 🍷 29.-

Bohnen- Hummus mit Tomaten, Granatapfel und Kräutersauce

Hausgemachtes Schweins Cordon-bleu 36.-

Bauernschinken, Käse von Amsoldingen, Sommergemüse
und Pommes frites

Egfilets Valperca gebraten kl. Portion 36.- 42.-

Salzkartoffeln, Sommergemüse, Eierschwämmli- Ragout

Reichhaltige Fitness- Salatteller

Dressing nach Wahl: French oder Italien

Egliknusperli 38.-

mit Tartarsauce

Roastbeef 36.-

als Salatteller mit Tartarsauce **oder** mit Pommes frites

Schweizer Angus Rinds-Entrecôte 160g 41.-

mit hausgemachter Café de Paris Sauce