

**Willkommen im Restaurant Freienhof, wo Genuss auf gelebte Tradition trifft.**

Tauchen Sie ein in die Geschichte der ältesten Gaststätte Thuns, einem Ort, an dem sich überlieferte Gastfreundschaft mit zeitgemässer Kulinarik verbindet. Unser Küchenteam kreiert raffinierte Gerichte, die regionale Frische mit internationalen Einflüssen vereinen und dabei stets von innovativen Ideen begleitet werden.

Freuen Sie sich auf eine vielseitige Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten, harmonisch abgestimmt mit saisonalen Akzenten und auf Wunsch ergänzt durch unsere Empfehlungen.

Unsere Leidenschaft für nachhaltige, hochwertige und artgerecht gewonnene Zutaten spiegelt sich in jedem Gericht wider. Dazu präsentieren wir Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Weinkarte mit erlesenen Tropfen aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal.

In der warmen, einladenden Atmosphäre unseres Hauses möchten wir Ihnen weit mehr als nur ein Essen bieten: ein rundum unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Selina Frank  
Küchenchefin

Emilia Kolnikova  
Chef de Service

---

## MENÜ

### **Kürbisvariation**

Ziegenkäse, Preiselbeeren, Kürbiskernöl

\*\*\*\*\*

### **Geröstete Topinambur-Cremesuppe**

geräucherte Entenbrust, Birne

\*\*\*\*\*

### **Lachsforellenfilets mit Milchcrunch**

Saibling Kaviar, Ponzu – beurre blanc, Yuzugel, allerlei von der Pastinake

\*\*\*\*\*

### **«Duo vom Kalb»**

Geschmortes & gezupftes Kalbskopfbäggli, Kalbsfilets, Honigjus, Zwiebelvariation, Kartoffel-Sauerrahm Espuma

\*\*\*\*\*

### **Weisse Schokoladentarte**

Cranberrys, Rosmarin, Hausgemachte Tonkabohnen- Mascarpone-Glace

3-Gang-Menü (ohne Topinambursuppe & Lachsforelle)	78.-
4-Gang-Menü (ohne Topinambursuppe)	88.-
5-Gang-Menü	99.-

### **Mit Weinbegleitung:**

#### Weisswein:

Heida Nobles Cépages AOC Valais, Bonvin – Wallis 10 cl 8.50

#### Rotwein:

Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta di Ornellaia - Toskana 10 cl 9.50

---

## SALATE

### **Grüner Salat**

9.-

mit Sprossenmix und gerösteten Kernen

Dressing nach Wahl: French oder Italien

### **Gemischter Salat**

12.-

mit Sprossenmix und gerösteten Kernen

Dressing nach Wahl: French oder Italien

### **Freienhofsalat**

18.-

Blattsalate mit Früchten, gerösteten Nüssen

Hobelkäse, Frenchdressing

### **Nüssler Salat**

16.-

mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons, Frenchdressing

---

## VORSPEISEN

### **Gebeizter Schweizer Alpenlachs**

19.-

Gurken, Gin, Apfel

### **Handgeschnittenes Rindstatar**

Butter, Briochetoast

Vorspeise

26.-

Hauptgang

34.-

### **Grillierte Jakobsmuscheln**

26.-

Safran Risotto, Mini-Randen

---

## SUPPEN

### **Thuner Weissweinsuppe**

13.-

mit Knoblauchcroutons und Apfel

### **Tagessuppe**

12.-

---

**FREIENHOFKLASSIKER****KLEINE PORTION****Eglifilets Valperca gebraten**

36.- 42.-

Salzkartoffeln, Blattspinat, Cherrytomaten und Mandelbutter

**Schweizer Angus Rindsentrecôte**

160 g 39.-

Pommes Frites, Saisongemüse und Café de Paris

220 g 49.-

**Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu**

36.-

Bauernschinken, Amsoldingerkäse, Saisongemüse und Pommes Frites

**Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**

41.-

mit Champignons und Buterrösti

---

**HAUPTGÄNGE****Alpenzanderfilets**

42.-

Quarkpizokel, Rahmsauerkraut und Speckschaum

**Lammkarree mit Pistazienkruste**

46.-

Polentaschnitte, Romanesco &amp; Blumenkohl, Lammjus

**Chateaubriand** (ab 2 Personen in 2 Gängen serviert)

pro Person

62.-

1. Gang: Pommes Frites, saisonales Gemüse &amp; Bernaise

2. Gang: Röstkroketten, Speckbohnen &amp; Pfeffersauce

**«Duo vom Kalb»**

58.-

Geschmortes &amp; gezupftes Kalbskopfbäggli, Kalbsfilets, Honigjus, Zwiebelvariation, Kartoffel-Sauerrahm Espuma

---

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE, AUCH VEGAN ERHÄLTLICH

<b>Gnocchi</b>	28.-
Kürbiscreme, Federkohl, Belperknolle	
<b>Tagliolini</b>	32.-
Onsenei, Trüffel, Schnittlauch	
<b>Hausgemachte Serviettenknödel</b>	26.-
Pilzragout, Sauerrahm & Preiselbeeren	

---

## DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

<b>Gebrannte Crème</b>	14.-
Rahm, gebrannte Mandeln	
<b>Kaffee Triologie</b>	16.-
Weisses Kaffeemousse, Kaffee Brownie & Espuma	
<b>Weisse Schokoladentarte</b>	16.-
Cranberrys, Rosmarin, Hausgemachte Tonkabohnen- Mascarpone-Glace	
<b>Heisse Liebe</b>	13.-
Waldbeerenkompott mit Vanilleglace und Rahm	
<b>Coupe Dänemark</b>	12.50
Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm	
<b>Eiskaffee</b>	12.50
Kaffeeglacé, Rahm	
<b>Kleine Naschereien zum Kaffee</b>	
Variationen aus unserer Pâtisserie	
pro Person	7.50

## Unsere Eissorten

Ergänzt mit Glace von der Gelateria Brüderli

Vanille  
Kaffee  
Schoggi (vegan)  
Joghurtglace  
Mango (vegan)  
Haselnuss

pro Kugel 4.-  
zusätzlich Rahm 1.50

---

## DEKLARATION

Unsere Produkte sowie unser Brot stammen vorwiegend aus Schweizer Herkunft und Produktion.

Abweichungen sind hier deklariert:

Eglifilet	FAO 05	Schweiz, Valperca, Wallis
Zander	FAO 05	Schweiz, Gotthard
Lachsforelle	FAO 05	Schweiz, Rubigen
Lachs	FAO 05	Schweiz, Lostallo
Jakobsmuscheln	FAO 27	Nederland

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Service-Mitarbeitenden.

---

**DEKLARATION UNSERE PRODUKTE SOWIE UNSER BROT STAMMEN  
VORWIEGEND AUS SCHWEIZER HERKUNFT UND PRODUKTION**

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Service-Mitarbeitenden.

**Wir arbeiten mit den folgenden Partnern zusammen:**

**Stadtmetzgerei Muster Thun**

Fleisch- und Wurstwaren

**Michel Comestibles Unterseen**

Fleisch, Fisch, Geflügel, frisch Pasta und weitere regionale Produkte

**Merat Ag Bern**

Fleisch, Fisch, Geflügel

**Bianchi AG Zufikon**

Fleisch & Fisch

**BEO Früchte und Gemüse AG Zweifelden**

Gemüse, Früchte und Milchprodukte

**Espro Sprossen Uetendorf**

Sprossen, Blüten und Pilze

**Bäckerei Ryser Hünibach**

Tischbrötli, Kleingebäck und Brotwaren

**Gelateria Brüderli Thun**

Glace und Sorbet aus Leidenschaft

**Käserei Amsoldingen**

Käse und Milchprodukte