

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.-

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 Butterrösti		

HAUPTGÄNGE

Alpenzanderfilets		42.-
Quarkpizokel, Rahmsauerkraut und Speckschaum		
Lammkarree mit Pistazienkruste		46.-
Polentaschnitte, Romanesco & Blumenkohl, Lammjus		
Chateaubriand (ab 2 Personen in 2 Gängen serviert)	pro Person	62.-
1. Gang: Pommes Frites, saisonales Gemüse & Bernaise		
2. Gang: Röstikroketten, Speckbohnen & Pfeffersauce		
«Duo vom Kalb»		58.-
Geschmortes & gezupftes Kalbskopfbäggli, Kalbsfilets, Honigjus, Zwiebelvariation, Kartoffel-Sauerrahm Espuma		

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE, AUCH VEGAN ERHÄLTlich

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

DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

Gebrannte Crème

Rahm, gebrannte Mandeln

14.-

Kaffee Triologie

Weisses Kaffeemousse, Kaffee Brownie & Espuma

16.-

Weisse Schokoladentarte

Cranberrys, Rosmarin, Hausgemachte Tonkabohnen- Mascarpone-Glace

16.-

Heisse Liebe

Waldbeerenkompott mit Vanilleglace und Rahm

13.-

Coupe Dänemark

Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

12.50

Eiskaffee

Kaffeeglace, Rahm

12.50

Kleine Naschereien zum Kaffee

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	Niederland

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 Zweisimmen

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