

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 49.-
Pro Person

freienhof
RESTAURANT

Wochenempfehlung

16. bis 21. Februar 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team
wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Lunchmenü

Blattsalat mit Karotten-Apfel und Zitronendressing 🍷
oder

Tomaten-Linsensuppe mit Kräutern

Poulet Brust Kräutersauce mit Kartoffelkroketten
und Rote Beete Gemüse
oder

Gebratene Lachs (NOR) mit Kalamansi Sauce Selleriepüree
und Rosenkohl
oder

Tagliatelle mit Kürbis-Sauce und Parmesan 🍷

Birnenkompott mit Vanilleeis 🍷

2-Gang Menü Salat oder Suppe und Hauptgang 24.-
3-Gang Menü mit Dessert 29.-

Freienhof Weinempfehlung

10cl

75cl

Weisswein

Roero Arneis DOC 7.50 52.-
Malvirà-Piemont, Italien

Rotwein

Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT 8.50 57.-
Tenuta di Biserno, Syrah – Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc

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.-
Kürbiscreme, 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.