

## 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-Buffet 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

CHF 49.-  
Pro Person

**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).

**freienhof**  
RESTAURANT

Wochenempfehlung

16. bis 21. Februar 2026

Ihr Restaurant Freienhof-Team  
wünscht Ihnen einen guten  
Appetit!

## Lunchmenü

Blattsalat mit Karotten-Apfel und Zitronendressing	12.-
oder	
Tomaten-Linsensuppe mit Kräutern	16.-
***	
Poulet Brust Kräutersauce mit Kartoffelkroketten	18.-
und Rote Beete Gemüse	
oder	
Gebratene Lachs (NOR) mit Kalamansi Sauce Selleriepuree	24.-
und Rosenkohl	
oder	
Tagliatelle mit Kürbis-Sauce und Parmesan	28.-
***	
Birnenkompott mit Vanilleeis	36.-
2-Gang Menü Salat oder Suppe und Hauptgang	36.-
3-Gang Menü mit Dessert	42.-

## Freienhof Weinempfehlung

### Weisswein

Roero Arneis DOC  
Malvirà-Piemont, Italien

### Rotwein

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

10cl

7.50

75cl

52.-

8.50

57.-

## Vorspeisen

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

Nüssler Salat	16.-
mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons	
Dressing: French	16.-

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

## Freienhof Hauptspeisen

kleine Portion

Gnocchi	28.-
Kürbiscreme, Federkohl, Belperknolle	28.-

Eglifilets Valperca gebraten	36.-
Salzkartoffeln, Blattspinat, Cherrytomaten	
und Mandelbutter	42.-

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

Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	41.-
mit Champignons und Butterrosti	

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.