

**Willkommen im Restaurant Freienhof, wo Genuss Tradition ist.**

Entdecken Sie die älteste Gaststätte Thuns, wo Tradition auf moderne Kulinarik trifft. Küchenchefin Anja Bühler und ihr Team vereinen frische, regionale Produkte mit innovativen Akzenten.

Unser Anspruch für eine möglichst nachhaltige und artgerechte Zutat spiegeln sich in den Gerichten wider. Dazu servieren wir ausgewählte Weine aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal.

Geniessen Sie eine vielfältige Auswahl an Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten. In unserer einladenden Atmosphäre streben wir danach, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Anja Bühler  
Küchenchefin

Emilia Kolnikova  
Chef de Service

---

## MENÜ

### **Swiss Alpine Lachs**

Salzige Waffel – Frischkäse – Apfel & Stangensellerie

### **Sauerkrautsuppe**

Schweinebauch – Honig – Dattel

### **Pilzrisotto**

Kürbis – Flower Sprouts – Frittiertes Eigelb

### **Alpsteinpoulet mit Trüffeljus**

Kartoffelterrinen – Wirsing – Zwiebel

### **Litschi**

Pistazie – Milchreis – Prosecco

3-Gang-Menü (ohne Suppe & Pilzrisotto)

69.-

4-Gang-Menü (ohne Pilzrisotto)

79.-

5-Gang-Menü

89.-

---

## VORSPEISEN

### **Bunter Blattsalat**

Sellerie - Birne - Baumnüsse

12.-

### **Nüsslersalat mit Feigensenf-Dressing**

Schangnauer Büffelfeta - Granatapfel - Pinienkerne

16.-

### **Winter-Bowle (vegan)**

Belugalinsen - Sellerie - Feige

15.-

mit Meiringer Ziegenfrischkäse

17.-

### **Swiss Alpine Lachs**

Salzige Waffel - Frischkäse - Apfel & Stangensellerie

23.-

### **Handgeschnittenes Rindstartar**

Waldpilze - Lauch - Senf - Zopf

Vorspeise

26.-

Hauptgang

37.-

---

## SUPPEN

### **Sauerkrautsuppe mit Bier**

Schweinebauch - Honig - Dattel

12.-

### **Tagessuppe**

9.-

---

## HAUPTGÄNGE

<b>Schweizer Angus Rindsentrecôte</b>	200g	49.-
Dauphinekartoffel – Wurzelgemüse – Maggiapfeffer	140g	43.-
<b>Oberländer Kalbsnierstück &amp; Haxe</b>		
Tagliolini – Rande – Limette		46.-
<b>Alpsteinpoulet mit Trüffeljus</b>		
Kartoffelterrinen – Wirsing – Zwiebel		41.-
<b>Eglifilet aus Ringgenberg mit Verjus-Sauce</b>		
Risotto – Spinat – Haselnuss		43.-
<b>Kabeljau</b>		
Süßkartoffel – Mais & Flower Sprouts – Buddhas Hand		41.-

---

## VEGANE & VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

<b>Biertreber Tortellini</b>		
Linsen – Karotten – Erbsen		32.-
<b>Pilzrisotto</b>		
Onsenei – Kürbis – Flower Sprouts		26.-

---

## DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

### **Savarin**

Rum - Apfel - Ananas

15.-

### **Litschi**

Pistazie - Milchreis - Prosecco

16.-

### **Mandel- Tartelette**

Cassis - Joghurt - Vanille

15.-

### **Geeister Kaffee**

Espresso - Baileys - Rahm

11.- / 14.-

### **Käseteller**

Früchtebrot - Chutney - Senf

18.-

### **Unsere Eissorten**

Ergänzt mit Glace von der Gelateria Brüderli

Vanille

Kaffee

Schoggi (vegan)

Milchreis

Joghurt

Apfel - Estragon

Mango (vegan)

pro Kugel 4.-  
zusätzlich Rahm 1.50

---

## DEKLARATION

Unsere Produkte stammen vorwiegend aus Schweizer Herkunft und Produktion. Abweichungen sind hier deklariert:

**Kabeljau** : Nordostatlantik, Ostsee

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 und weitere regionale Produkte

**Comestibles Fritz Gertsch AG Thun**

Fisch, Wild, Geflügel und weitere regionale Produkte

**BEO Früchte & Gemüse AG Zweisimmen**

Gemüse, Früchte und Milchprodukte

**Bianchi AG Zufikon**

Fleisch & Fisch

**Espro Sprossen Uetendorf**

Sprossen, Mikrokräuter und Pilze

**Bäckerei Ryser Hünibach**

Tischbrötli, Kleingebäck und Brotwaren

**Käserei Amsoldingen**

Käse, Joghurt und Butter

**Gelateria Brüderli Thun**

Glace und Sorbet