

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.

Yaki Gallardo
Küchenchef

Emilia Kolnikova
Chef de Service

SALATE

Grüner Salat	9.-
mit Sprossmix und gerösteten Kernen Dressing nach Wahl: French oder Italien	
Gemischter Salat	12.-
mit Sprossmix und gerösteten Kernen Dressing nach Wahl: French oder Italien	
Freienhofsalat	18.-
Blattsalate mit Früchten, gerösteten Nüssen, Hobelkäse Dressing nach Wahl: French oder Italien	

VORSPEISEN

Tomate & Burrata	22.-
Marmande-Tomate aus dem Seeland, Burrata, natives Olivenöl, Balsamico	
Vitello Tonnato	Vorspeise 19.- Hauptspeise 28.-
Thunfischsauce, Kapern, Zitronen Perlen	
Ceviche vom Adlerfisch	23.-
Leche de Tigre-Marinade mit exotischen Früchten, Koriander, Chili, Sellerie, rote Zwiebeln	
Handgeschnittenes Rindstatar	Vorspeise 26.- Hauptspeise 34.-
Eigelbcrème, Senfglace, Holzofen Sauerteig Brot, Butter	

SUPPEN

Wassermelonen-Kaltschale	13.-
Fetacrème, grillierter Pfirsich	
Tagessuppe	12.-

UNSERE SOMMERSPEZIALITÄTEN

Reichhaltige Fitness-Salatteller

Dressing nach Wahl: French oder Italien

Wahlweise mit:

Egliknusperli Valperca

38.-

Tatarsauce

Schweizer Angus Rinds-Entrecôte

160 g

41.-

mit hausgemachter Café de Paris Sauce

Roastbeef

36.-

als reichhaltiger Fitness-Salatteller mit Tatarsauce

oder mit Pommes frites

FREIENHOFKLASSIKER

Schweizer Angus Rinds-Entrecôte

160 g

41.-

Pommes frites, Sommergemüse,

220 g

49.-

hausgemachte Café de Paris Sauce

Schweizer Angus Rinds-Entrecôte

400 g

p.P. 44.-

im Pfännli für 2 Personen

Pommes frites, Sommergemüse,

hausgemachte Café de Paris Sauce

Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu

36.-

Bauernschinken, Käse von Amsoldingen, Sommergemüse, Pommes frites

Gebratenes Kalbssteak

44.-

mit Jus, Kartoffel-Mille-Feuille und Sommergemüse

Tagliata vom Schweizer Angus Rind

41.-

Tranchen vom Angus Rinds-Entrecôte, Ruccola, Parmesan, Balsamico

FISCHGENUSS AUS SEE UND MEER

KLEINE PORTION

Gebratene Eglifilets Valperca

36.- 42.-

Salzkartoffeln, Sommergemüse, Eierschwämmli-Ragout

Wolfsbarschfilet

42.-

Kanarische Salzkartoffeln, Sommergemüse, Mojo Verde-Sauce

Seeteufel im Speckmantel

42.-

Kartoffel-Mille-Feuille, Sommergemüse, mediterranes Ragout

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE, AUCH VEGAN ERHÄLTlich

Paccheri

29.-

mit Ratatouille-Sauce, Eierschwämmli, Ruccola und cremiger Burrata

Auberginen-Steak in Panko paniert (vegan)

29.-

Bohnen-Hummus mit Tomaten, Granatapfel und Kräutersauce

DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

Dreierlei von der Kirsche		14.-
Eingelegte Kirschen, Kirschgel, Kirschsorbet und Sablé mit Joghurt-Mousse		
Karamellisiertes Limetten Parfait		14.-
Aprikosenconfit und Blondie (Brownie aus weisser Schokolade)		
Eiskaffee		12.50
Kaffeeglace, Rahm		
Kleine Naschereien zum Kaffee	pro Person	7.50
Variationen aus unserer Pâtisserie		

Unsere Glace Sorten

Vanille
Kaffee
Schoggi (vegan)
Kirsche
Zitrone (vegan)
Pistazie
Stracciatella
Passionsfrucht

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 SA, Wallis
Adlerfisch	FAO 37	Italien / Mittelmeer
Tunfisch	FAO 61	Japan / Nordwestpazifik
Wolfsbarschfilet	FAO 37	Griechenland / Mittelmeer
Seeteufel	FAO 37	Spanien / Mittelmeer

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz

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

PARTNER

Wir arbeiten mit den folgenden Partnern zusammen:

Stadtmetzgerei Muster, Thun

Fleisch- und Wurstwaren

Merat AG, Bern

Fleisch, Fisch, Geflügel

Fideco AG, Murten

Fleisch & Fisch

BEO-Früchte und Gemüse AG, Zweisimmen

Gemüse, Früchte und Milchprodukte

Espro Sprossen, Uetendorf

Sprossen, Blüten und Pilze

Bäckerei Fredy's AG, Baden

Holzofen Sauerteig Brot, Toast Brot

Gasser Gourmet AG, Bern

Glace und Sorbet aus Leidenschaft

Käserei Amsoldingen

Käse und Milchprodukte