

Klassiker Karte

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons

8.50

Gemischter Salat mit Brotcroûtons

10

17.50

Salatschüssel Freienhof mit diversen Salaten
reichhaltig garniert mit Speck, Brotcroûtons
und sautierten Pilzen

15

Schottischer Lachs kalt geräuchert
serviert mit Salatbukett, Toast und Butter

17

26

VORSPEISE HAUPTGANG

SUPPEN

Sauerkraut-Suppe mit Crème fraîche und Käsecroûtons

11

Kokosnuss-Ingwer-Cremesuppe mit Gemüsestreifen
und Pouletspiessli im Sesammantel

13

VORSPEISE

VEGETARISCH

Golden gebratene Butterrösti mit Waldpilzragout an sämiger Kräuter-Rahmsauce	24
„Cuorelli“-Teigwaren mit Ratatouille-Füllung serviert mit Pestobutter und gerösteten Pinienkernen	25

FISCH

Gebackene Eglifilets à l'Orly im leichten Bierteig mit Tartarsauce	33
Eglifilets gebraten nach Müllerin Art mit frischen Gartenkräutern	35

Beilage zu den Eglifilets nach Wahl: Salzkartoffeln, Reis, Eierbandnudeln, Pommes frites

FLEISCH

Original Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes frites und Gemüsebukett	36
Kalbsgeschnetzeltes „Berner Art“ an einer Rahmsauce mit Speckstreifen und Pilzen serviert mit einer knusprigen Butterrösti	37
Sautierte Rindsfilet-Würfel mit grüner Pfeffer-Rahmsauce serviert mit frischen Eierbandnudeln und Marktgemüse	35
Schweins-Cordon Bleu „Freienhof“ gefüllt mit Rohschinken und Greyerzer serviert mit Pommes frites und Marktgemüse	29

HEISSER GRANITSTEIN -UNSER EVERGREEN!

Saftiges Fleisch mit Cognac flambiert am Tisch!

	150gr.	200gr.	300 gr.
Saftiges Rinds-Entrecôte (CH)	32	38	48
Rindsfilet (CH)	38	48	64

Beilage nach Wahl: Pommes frites, Reis, Eierbandnudeln, Röstli oder Gemüsebukett

Dessert-Sinfonien

Unser Hit!

„Crêpes Suzette“ am Tisch flambiert
mit Orangenfilets und Vanilleglace, *ab 2 Personen* 16 *pro Person*

Tonkabohnen Crème brûlée
serviert mit Schokoladenglace im Knusperkörnchen 13

Süsser Flammkuchen mit Crème fraîche, Zimt, Grand Marnier
... mit Bananen *für 2 Personen* 17
... mit Äpfeln *für 2 Personen* 17

Warme Apfelküchlein mit Zimtzucker
serviert mit Vanillesauce und Rahmrosette 3 Stück 9
5 Stück 12

Mini-Dessert für den Gluscht ...
Zitronengras Panna Cotta im Gläschen mit Beerencoulis 6

Käse

Käsevariation „Freienhof“

Münster mit Dörraprikosen-Pinien-Chutney, Roquefort mit Blütenhonig
und Brie mit Trüffelöl serviert mit Birnenbrot 15

Dessert-Klassiker

Frischer Fruchtsalat	8
mit Rahm	9.50
Hausgemachtes Karamellköpfl	7
mit Rahm	8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.50
Aprikosensorbet mit Abricotine	10.50
Zitronensorbet mit Vodka	10.50

Coupe

	Normal	Mini
Coupe «Dänemark» – Vanilleglace mit Schokoladensauce	10.50	8.50
Eiskaffee	10.50	8.50
Bananen-Split – Vanilleglace, Schokoladensauce und Banane	11.00	9.00
Coupe «Jamaïque» – Caffè- und Jamaica-Glace, Ananaswürfeli	10.50	8.50
Coupe «Thunersee-Traum» - Vanille- und Erdbeerglace, Fruchtsalat	9.50	
Coupe «Iceland» - Vanille-, Caramel- und Walnussglace, Caramelsauce	10.50	
Coupe «Shàlin Fruity» - Joghurt-Himbeer-Glace, Zitronen- und Aprikosensorbet	10.50	

Aromen

Sorbets

Zwetschge, Zitrone, Aprikose

Rahmglace

Vanille, Schokolade, Caffè, Erdbeer, Caramel, Walnuss,
Shàlin-Himbeer, Shàlin-Mango

Pro Kugel	3.20
Rahmzuschlag	1.50

Kinder

Globi Zoo – Milcheis Vanille-Erdbeer 5.00

Piet-Schnecke – Milcheis Vanille-Schokolade 5.00