

Restaurant Freibank Speis & Trank

Ganzheitliche Fleischverwertung auf dem Teller.

Das Restaurant Freibank Speis & Trank im ehemaligen Waaghaus des alten Schlachthofs in Bern setzt bewusst auf eine ganzheitliche Fleischverwertung, um weniger beliebte Fleischstücke und den Aspekt der Nachhaltigkeit stärker ins Bewusstsein der Gäste zu rücken. Auch für die monatlichen «*lunchideen*» greift das Freibank-Team auf traditionelle Rezepte zurück und interpretiert diese mit einer eigenen, neuen Note.

Im Restaurant Freibank ist **jeden Tag**
***lunchidee*-Tag: von Montag bis**
Freitag!

Geöffnet von Montag bis Freitag, 9
bis mind. 21 Uhr

Stauffacherstrasse 82, 3014 Bern

[031 333 14 40](tel:0313331440)

info@freibank.ch

www.freibank.ch

www.facebook.com/FreibankBern

www.instagram.com/freibankbern

twitter.com/freibankbern

Ideen & Kreationen der Restaurants

Hinter den Kulissen

Die «Freibank» setzt auf eine
ganzheitliche Verwertung

Restaurant Freibank Speis &
Trank, Bern [Mehr...](#)

Neues von lunchidee

Rezeptideen

**Kichererbsen-Getreide-Salat
mit Sesam-Tofu**
pflanzliche Proteinpower [Mehr...](#)

Hinter den Kulissen

Eine Alternative zum «Menü 1»
ein Bericht über das
Pionierprojekt lunchidee [Mehr...](#)

Über das Projekt

**lunch
probier's idee**

für eine zukunftsfähige Esskultur

Das Pionierprojekt bringt
nachhaltige und gesunde
Mittagsmenüs auf den Tisch,
weckt Appetit und inspiriert zu
bewusstem Handeln im Alltag.
[Mehr...](#)

ENGAGEMENT
EIN FÖRDERFONDS DER MIGROS-GRUPPE

freistil

Ernährung und Bewegung
Projekte und Beratung

[Über lunchidee](#) [Partner](#) [Medien](#) [Kontakt](#)

[Impressum/AGB](#)

