

26. August 2025

«Kilbi-Saison»: Freiburger Herbsttradition geht in die zweite Runde

Nach der erfolgreichen Lancierung im letzten Jahr kehrt die Freiburger «Kilbi-Saison» vom 25. August bis 16. November 2025 zurück. In rund 20 Restaurants im ganzen Kanton können Gäste und Einheimische das traditionelle Kilbi-Menu geniessen. Die Betriebe entscheiden, ob sie das vollständige Menu täglich oder ausschliesslich am Wochenende anbieten. Mit dem fixfertigen Kilbi-Kit und dem beliebten Kilbi-Sandwich bleibt das herbstliche Schlemmermahl auch zu Hause oder unterwegs erlebbar.

Das in Zusammenarbeit mit Terroir Fribourg, GastroFribourg und dem Freiburger Tourismusverband im August letzten Jahres initiierte Projekt geht im Herbst 2025 in die zweite Runde. Die «Kilbi-Saison» macht das traditionsreiche Kilbi-Menu – ein kulinarisches Kulturgut des Kantons Freiburg – von Ende August bis Mitte November öffentlich zugänglich. Sie betont die Zusammenarbeit zwischen Metzgereien, Bäckereien und Gastronomiebetrieben, wertet deren Know-how auf und rückt dabei die regionalen Spezialitäten ins Rampenlicht, allen voran die Freiburger AOP-Produkte.

Zwei Wochen Kilbi im Restaurant

Die teilnehmenden Restaurants verpflichten sich, während mindestens zweier aufeinanderfolgenden Wochen das Kilbi-Menu mit einer oder zwei Fleischspeisen zu servieren und dabei die in einer Charta festgelegten Qualitäts- und Herkunftsanforderungen zu befolgen. Um eine möglichst grosse Flexibilität zu wahren und damit den Zugang für Gäste aus der Schweiz und darüber hinaus zu erleichtern, stehen den Gastronominnen und Gastronomen während den ausgewählten Wochen zwei Möglichkeiten offen:

- das Menu jeden Tag anzubieten, oder
- das Menu ausschliesslich von Freitag bis Sonntag aufzutischen.

Das traditionelle Kilbi-Menu

- Cuchaule AOP (Safran-Brioche) mit Kilbi-Senf
- Kohlsuppe
- Jambon de la Borne AOP (kamingeräucherter Schinken) mit anderen geräucherten Fleischspezialitäten, Kohl, Karotten und Salzkartoffeln
- Lammgigot / Lammragout mit Kartoffelstock, Poire à Botzi AOP (Büschelbirne) und grünen Bohnen
- Meringues mit Doppelrahm
- Kaffee mit Kilbi-Süssigkeiten (Bretzeli, Anisbrötli, Croquets, Cuquettes, Kilbichüechli)

Kilbi-Kit für zu Hause

Wer das Kilbi-Menu lieber zu Hause geniesst, sich aber die aufwändige Zubereitung sparen möchte, entscheidet sich für das beliebte Kilbi-Kit. Vakuumverpackt ist dieses bei bestimmten Fleischfachgeschäften auf Vorbestellung erhältlich oder kann per Post bestellt werden. Die fertigzubereiteten Gänge des Kilbi-Menus müssen nur noch gemäss Anleitung im Wasserbad oder Dampfgarer aufgewärmt werden.

Kilbi-Sandwich für unterwegs

Das Kilbi-Sandwich mit Cuchaule AOP, Jambon de la Borne AOP, Grünkohl und optionalem Kilbi-Senf bleibt ein beliebter Snack – sei es zum Znüni im Büro, als Rucksackverpflegung auf der Wanderung oder als Zwischenmahlzeit an Veranstaltungen wie der Stadt-Kilbi in Freiburg (12.–14.9.). Zehn Freiburger Bäckereien bieten das Sandwich während der Saison an rund 20 Verkaufsstellen an.

Kilbi in der Stadt und auf dem Land

Von Ende August bis Mitte November steht der ganze Kanton Freiburg im Zeichen der Kilbi-Bénichon. Zahlreiche Dörfer und Städte im Kanton Freiburg organisieren eigene Kilbi-Feste – mit Musik, Tanz, Kilbi-Bahnen und weiteren Animationen. Eigene Orte pflegen zudem regionale Bräuche, etwa den Kilbi-Senf-Wettbewerb in Estavayer-le-Lac und den Umzug in Châtel-St-Denis oder Ecuwillens. Wer diese Feiern besucht und dabei in einem Freiburger Hotel übernachtet, findet ausgewählte Kilbi-Produkte auf dem Frühstücksbuffet.

Weitere Informationen zu teilnehmenden Restaurants, Metzgereien und Bäckereien sowie zur Geschichte der Kilbi-Bénichon: fribourg.ch/kilbi

Kilbi – Startschuss für weitere Herbsttraditionen

Herbst ist die Hochsaison der Freiburger Traditionen. Neben und nach der Kilbi werden etwa farbenfrohe Alpabzüge wie jene in Jaun (22.9.), Plaffeien (27.9.), Charmey (27.9.), Albeuve (4.10.) oder Semsales (4.10.) gefeiert. Diese bieten die perfekte Gelegenheit, geliebtes Freiburger Kulturgut hautnah zu erleben. Handwerkermärkte, Stände mit regionalen Produkten, Musik und Geselligkeit prägen das Bild dieser herbstlichen Feste, die nicht nur die Rückkehr der Äplerinnen und Äpler zelebrieren, sondern auch Tradition, Gemeinschaft und Genuss vereinen: fribourg.ch/herbst/gastronomie

Viel Inspirierendes und Überraschendes für kleine Auszeiten und grossartige Ferien findet sich auch auf [Instagram](#), [Facebook](#), [TikTok](#) und [LinkedIn](#).

Kontakte für Medienschaffende

Pierre-Alain Morard, Direktor des Freiburger Tourismusverbands
media@fribourg.ch, 075 434 97 96

Pierre-Alain Bapst, Direktor von Terroir Fribourg
pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch, 079 275 05 08

Philippe Roschy, Präsident von GastroFribourg
presidence@gastrofribourg.ch, 079 543 37 82

Eine grosse Auswahl an Pressefotos in hoher Auflösung ist in unserer [Datenbank](#) verfügbar. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Ihre spezifischen Fotowünsche. Zudem finden Sie unter fribourg.ch/media unsere [Inspirationsseite](#) sowie zahlreiche Informationen zu den Freiburger Tourismusdestinationen.