



Restaurant
Burehuus

Herzlich willkommen im Restaurant Burehuus

Wir (er-)leben gemeinsam Begeisterung.

Lassen Sie sich von unserem Service- und Küchenteam so richtig verwöhnen.

Geschichte

Das heute umgebaute Burehuus ist in seiner Grundstruktur um 1810 gebaut worden. Jedoch findet man die ersten Erwähnungen schon in der Mitte vom 18. Jahrhundert. Mehrfach war es im Besitz von namhaften Berner Geschlechtern, bevor es für 55 Jahre in Besitz von der Familie Müller kam, (1835 bis 1890) und so der Übernahme «Müllergut» erhielt. 1918 hat es dann die Familie Gerber gekauft, welche als Käsehändler noch heute in Thun einen grossen Namen haben. Bis 1984 wurde das Gut als Landwirtschaftsbetrieb genutzt. 2001 hat die WHI AG (Herr Walter Hauenstein) das komplette Areal erworben und hat in kürzester Zeit die Mehrgenerationensiedlung Hohmadpark gebaut. Zum Konzept gehören sowohl Kinder- und auch altersgerechte Wohnungen und Angebote; ausserdem besteht die Möglichkeit, sich zu treffen und sich gegenseitig zu unterstützen.

Das Restaurant

Das Restaurant Burehuus ist mit viel Aufwand renoviert worden. So entspricht die Grösse vom Haus und vom Dachstock in weiten Teilen noch dem Originalgebäude aus dem Jahr 1810. Das Restaurant befindet sich im Stübli, im ehemalige Wohnhaustrakt sowie im früheren Ökonomieteil vom Burehuus. Es wurde in Absprache mit der Denkmalpflege viel Wert auf Details gesetzt. Das Restaurant Burehuus ist seiner Geschichte verpflichtet und bietet eine gutbürgerliche, hochstehende Küche in heimeliger Umgebung an.

Und jetzt freuen wir uns, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr Burehuus Team

**Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte, sowie unsere Brotwaren
stammen aus der Schweiz, ausser es ist anders vermerkt.**

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Wir haben auch eine spezielle Karte, mit den ausgewiesenen Allergien.

**Personen, welche unter Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden,
bitten wir, uns zu informieren.**



Restaurant
Burehuus

Mit Begeisterung hausgemacht

Wir legen viel Wert auf regionale und ehrliche Produkte von lokalen Produzenten und Lieferanten. Alle Gerichte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Zutaten, nach den Kriterien von dem Label Fait Maison, hergestellt. Alle Zutaten, die dies nicht erfüllen, werden mit einem (*) markiert.

Wir stehen zu 100% hinter unseren Produkten und haben daher eine etwas kleinere Karte, damit die Qualität garantiert ist.



Vorspeisen

Grüner Salat (auch vegan erhältlich) Hausdressing Croûtons Kernen	11.5
Gemischter Saisonsalat (auch vegan erhältlich) Hausdressing Croûtons Kernen	13
Wintersalat (auch vegan erhältlich) Feigenvinaigrette Speck Feigen karamellisierte Baumnüsse	17.5
Nüsslisalat Hausdressing Ei Croûtons	14
mit Speck	16
Gebratener und karamellisierter Ziegenkäse grüner Salat Portweinreduktion	17.5

Suppen

Kürbiscrèmesuppe Haselnussschaum Kürbiskerne	12.5
Tagessuppe (erhältlich von Mittwoch bis Freitag) nach Angebot	9



Hauptgänge Fleisch

Coq au Vin

Jänergarnitur | Kartoffelstampf | Mangold

33.5

Burehuus Cordon bleu «z'Original»

Greyerzer | Buurehamme

Pommes Frites* | Gemüse

160g Schwein

36

160g Kalb

48

Kalbsläberli

in Butter gebraten | Kräuter aus unserem Garten | Rösti

39.5

Kalbsgeschnetzeltes

Champignons-Rahmsauce | Rösti

42

Rindsentrecôte-Streifen Stroganoff

Nudeln

39

Rindsentrecôte 200g

Kräuterbutter | Pommes Frites* | Gemüse

48

Hauptgänge Fisch

Zanderknusperli* im Bierteig

Tartarsauce | Country Cuts* | Gemüse

32

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Gemüseteller (auch vegan erhältlich)

Rösti

24

Saisonaler Gemüseburger (auch vegan erhältlich)

Sauerrahmsauce | Pommes Frites* | Gemüse

24.5

Waldpilzrisotto

Rotweinbirnen

26

* Entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison



Restaurant
Burehuus



Desserts

Glace von der Manufaktur Glacénheit aus Thun

(natürlich, regional, 25-50 Fruchtanteil, ohne Zusatz- oder Farbstoffe)

Vanille | Schokolade | Kaffee | Haselnuss | Stracciatella | Joghurt Waldbeere | Pistazien

Sorbet von der Manufaktur Glacénheit aus Thun

(natürlich, regional, 25-50 Fruchtanteil, ohne Zusatz- oder Farbstoffe)

Zitrone (vegan) | Erdbeere (vegan) | Birnen (nicht laktosefrei)

pro Kugel	4.5
mit Rahm	+ 1.5

Dessert-Gläsli

zur Auswahl am Tisch

7.5

Coupe Nesselrode

Vermicelles* | Vanilleglace | Frutal Meringues | Rahm

13.5 / 10.5

Vermicelles*

Frutal Meringues | Rahm

11 / 8

Baileys Bowl

Vanilleglace | Bailyes | Rahm

11 / 8

Dänemark Bowl

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm

11 / 8

Coupe Colonel

Zitronensorbet | Vodka

11 / 8

Coupe Williams

Birnensorbet | Williamine

11 / 8

Eiskaffee

Tia Maria | Rahm

10.5 / 8

Tobleronenmoussetörtchen

Spekulatiusboden | karamellisierte Äpfel

16.5

Lauwarmes Schoggichüechli (20 Minuten Wartezeit)

marinierte Zwetschgen | Vanilleglace

18

* Entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison