



# 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.**

# 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) 11.5

Hausdressing | Croûtons | Kernen

**Gemischter Saisonsalat** (auch vegan erhältlich) 13

Hausdressing | Croûtons | Kernen

**Wintersalat** (auch vegan erhältlich) 17.5

Feigenvinaigrette | Speck | Feigen | karamellisierte Baumnüsse

**Nüsslisalat** 14

Hausdressing | Ei | Croûtons

**mit Speck** 16

**Gebratener und karamellisierter Ziegenkäse** 17.5

grüner Salat | Portweinreduktion

## Suppen

**Kürbiscrème suppe** 12.5

Haselnusssschaum | Kürbiskerne

**Tagessuppe (erhältlich von Mittwoch bis Freitag)** 9

nach Angebot



## Hauptgänge Fleisch

<b>Coq au Vin</b>		33.5
Jägergarnitur   Kartoffelstampf   Mangold		
<b>Burehuus Cordon bleu «z'Original»</b>	160g Schwein	36
Greyerzer   Buurehamme	160g Kalb	48
Pommes Frites*   Gemüse		
<b>Kalbsläberli</b>		39.5
in Butter gebraten   Kräuter aus unserem Garten   Rösti		
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>		42
Champignons-Rahmsauce   Rösti		
<b>Rindsentrecôte-Streifen Stroganoff</b>		39
Nudeln		
<b>Rindsentrecôte 200g</b>		48
Kräuterbutter   Pommes Frites*   Gemüse		

## Hauptgänge Fisch

<b>Zanderknusperli* im Bierteig</b>	32
Tartarsauce   Country Cuts*   Gemüse	

## Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

<b>Gemüseteller (auch vegan erhältlich)</b>	24
Rösti	
<b>Saisonaler Gemüseburger (auch vegan erhältlich)</b>	24.5
Sauerrahmsauce   Pommes Frites*   Gemüse	
<b>Waldpilzrisotto</b>	26
Rotweinbirnen	

\* Entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison



## Desserts

### **Glace von der Manufaktur Glacenheit aus Thun**

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

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

### **Sorbet von der Manufaktur Glacenheit 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

<b>Dessert-Gläsli</b>	7.5
zur Auswahl am Tisch	

<b>Coupe Nesselrode</b>	13.5 / 10.5
Vermicelles*   Vanilleglace   Frutal Meringues   Rahm	

<b>Vermicelles*</b>	11 / 8
Frutal Meringues   Rahm	

<b>Baileys Bowl</b>	11 / 8
Vanilleglace   Bailyes   Rahm	

<b>Dänemark Bowl</b>	11 / 8
Vanilleglace   Schokoladensauce   Rahm	

<b>Coupe Colonel</b>	11 / 8
Zitronensorbet   Vodka	

<b>Coupe Williams</b>	11 / 8
Birnensorbet   Williamine	

<b>Eiskaffee</b>	10.5 / 8
Tia Maria   Rahm	

<b>Tobleronenmoussetörtchen</b>	16.5
Spekulatiusboden   karamellisierte Äpfel	

<b>Lauwarmes Schoggichüechli (20 Minuten Wartezeit)</b>	18
marinierte Zwetschgen   Vanilleglace	

\* Entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison