



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 Geschlechter, 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 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 In Toleranzen 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
Bühruus

Mit Begeisterung hausgemacht

Wir legen viel Wert auf regionale und ehrliche Produkte von lokalen Produzenten oder 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)	10.5
Hausdressing Croutons Kernen	
Gemischter Saisonsalat (auch vegan erhältlich)	13.5
Hausdressing Croutons Kernen	
Schangnauer Büffelmozzarella mit Tomaten	18
Balsamico-Dressing Basilikumpesto Zwiebeln Rucola	
BEOb beef** Rindstatar	70g 25
Salat Toast Butter	140g 32

Suppen

Gazpacho Andaluz (auch vegan erhältlich)	14.5
Peperoni-Glace Olivenöl Croutons	
Tagessuppe	9
nach Angebot	

** BEOb beef ist zartes Fleisch von Jungrindern aus Muttertierhaltung die im Berner Oberland artgerecht aufgezogen werden.



Hauptgänge Fleisch

Hausgeräucherte Pouletbrust 180g

BBQ-Sauce | Baked Potato mit Sauerrahmsauce | mediterranem Gemüse 32

Caesar Salat

29.5

Haugeräucherte Pouletbrust | Caesar Salat-Dressing | Baby-Lattich |
getrocknete Tomaten | Sbrinz | Croutons

Burehuus Cordon bleu «z'Original»

160g Schwein 36

Greyerzer | Buurehamme

160g Kalb 48

Pommes Frites* | Gemüse

Kalbsläberli

39.5

in Butter gebraten | Kräuter aus unserem Garten | Rösti

Kalbsgeschnetzeltes

42

Champignons-Rahmsauce | Rösti

Rindsentrecôte-Streifen Stroganoff

39

Nudeln

Rindsentrecôte 200g

48

Kräuterbutter | Pommes Frites* | Gemüse

Hauptgänge Fisch

Zanderknusperli im Bierteig*

32

Tartarsauce | Country Cuts* | Gemüse

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Zitronen-Ravioli***

26

Salbeibutter | Cherry-Tomaten | Pinienkerne

Gemüseteller (auch vegan erhältlich)

24

Rösti

Saisonaler Gemüseburger (auch vegan erhältlich)

25

Sauerrahmsauce | Pommes Frites* | Gemüse

* Entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison

*** Herstellung von Scala Gusti Manufaktur in Leissigen



Restaurant
Burehuus



Desserts

Glace von der Manufaktur Glacénheit aus Thun

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

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

Sorbet von der Manufaktur Glacénheit aus Thun

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

Zitrone (vegan) | Erdbeere (vegan) | Birne (vegan) | Kokosnuss (vegan)

pro Kugel	4.5
mit Rahm	+ 1.5

Portion Erdbeeren	8
Rahm	

Hausgemachte Dessert-Gläsli	7.5
zur Auswahl am Tisch	

Crème Brûlée	10
---------------------	----

Baileys Bowl	11 / 8
Vanilleglace Bailyes Rahm	

Dänemark Bowl	11 / 8
Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	

Coupe Colonel	11 / 8
Zitronensorbet Vodka	

Hausgemachtes Eiskaffee	12 / 9
Tia Maria Rahm	

Romanoff Bowl	11 / 8
Vanilleglace Erdbeeren Rahm	

Lauwarmes Schoggichüechli (20 Minuten Wartezeit)	18
Marinierte Erdbeeren Vanilleglace	