



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 Übername «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 Wohnhastrakt 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 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.**



## Mit Begeisterung hausgemacht

Wir legen viel Wert auf regionale und ehrliche Produkte von lokalen Produzenten oder Lieferanten. Der hausgemachte Anteil bei unseren Speisen ist sehr hoch, nur so können wir sicherstellen, dass keine Zusatzstoffe verwendet werden und der Eigengeschmack hervorgehoben wird. Wir stehen zu 100% hinter unseren Produkten und haben daher eine etwas kleinere Karte, damit die Qualität garantiert ist.

— Alle unterstrichenen Komponenten sind hausgemacht.

## Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b> (auch vegan erhältlich) <u>Salatsauce</u>   <u>Croutons</u>   Kernen	10.5
<b>Gemischter Saisonsalat</b> (auch vegan erhältlich) <u>Salatsauce</u>   <u>Croutons</u>   Kernen	12.5
<b>Nüsslisalat</b> <u>Salatsauce</u>   Speck   Ei   <u>Croutons</u>	15
<b>Chèvre Ziegenkäse</b> grüner Salat   <u>Portwein Reduktion</u>	16.5

## Suppen

<b><u>Kürbiscremesuppe</u></b> <u>Haselnuss-Schaum</u>   Kürbiskerne	12
<b><u>Tagessuppe (MI - FR)</u></b> nach Angebot	9



## Hauptgänge Fleisch

<b>Burehuus Cordon bleu «z'Original»</b>	160g Chalb	46
mit Greyerzer u Burehamme	160g Söili	36
Berner Frites   Gemüse		
<b>Rindsentrecôte-Streifen <u>Stroganoff</u></b>		39
Nudeln		
<b>Rindsentrecôte 200g</b>		44.5
<u>Kräuterbutter</u>   Berner Frites   Gemüse		
<b>Kalbsläberli</b>		36
in Butter gebraten   Kräuter aus unserem Garten   <u>Rösti</u>		
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>		39.5
<u>Champignons-Rahmsauce</u>   <u>Rösti</u>		
<b>Pouletbrust 170g</b>		27
<u>Honigjus</u>   <u>Zitronenduftreis</u>   Gemüse		
<b>Rehpfeffer «Jäger-Art» (österreich)</b>		37.5
<u>Spätzli</u>   herbstliches Gemüse		
<b>Hirschfilet im Kräuterspeckmantel (österreich)</b>		39.5
<u>Wild-Jus</u>   <u>Spätzli</u>   herbstliches Gemüse		

## Hauptgänge Fisch

<b>Zanderknusperli im Bierteig</b>		29.5
<u>Tartarsauce</u>   Berner Frites   Gemüse		

## Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

<b>Gemüseteller (auch vegan erhältlich)</b>		22.5
<u>Rösti</u>		
<b>Saisonaler Gemüseburger</b>		23.5
<u>Sauerrahmsauce</u>   Berner Frites   Gemüse		



## Desserts

<b>Baileys Bowl</b>	10.5 / 8
Vanilleglace   Bailyes   Rahm	
<b>Dänemark Bowl</b>	10.5 / 8
Vanilleglace   Schokoladensauce   Rahm	
<b>Coupe Colonel</b>	10.5 / 8
Zitronensorbet   Vodka	
<b>Eiskaffee</b>	10.5 / 8
Vanilleglace   Kaffee   Tia Maria   Rahm	
<b>Coupe Nesselrode</b>	13.5 / 10.5
Vermicelles   Vanilleglace   Merängge   Rahm	
<b>Vermicelles</b>	10.5 / 8
Merängge   Rahm	
<b><u>Hausgemachte Dessert-Gläsli</u></b>	7.5
zur Auswahl am Tisch	
<b>Glace</b>	
Stracciatella   Caramel   Schokolade   Erdbeere   Vanille   Mocca   Tiramisu   Eiercognac	
<b>Sorbet</b> <small>(vegan)</small>	
Zwetschgen   Zitrone	
1 Kugel	4
2 Kugel	8
3 Kugel	12
mit Rahm	+ 1.5