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 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 Burehuus

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.

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Vorspeisen

Grüner Salat **(auch vegan erhältlich)** 10.5
Hausdressing | Croutons | Kernen

Gemischter Saisonsalat **(auch vegan erhältlich)** 13.5
Hausdressing | Croutons | Kernen

Nüsslisalat 14
Hausdressing | Ei | Croutons
mit Speck 15

Gebratener Ziegenkäse 17.5
grüner Salat | Portwein Reduktion

Suppen

Kürbiscremesuppe **(auch vegan erhältlich)** 12
Haselnuss-Schaum | Kürbiskerne

Tagessuppe (Mittwoch bis Freitag) 9
nach Angebot

Restaurant Burehuus

Hauptgänge Fleisch

Pouletbrust 180g 32
Honigjus | Risotto | Gemüse

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
überbacken mit Sauce Béarnaise | Pommes Frites* | Gemüse

Rehpfeffer «Jäger-Art» (EU) 39.5
Spätzli | herbstliches Gemüse

Hirschfilet im Kräuterspeckmantel (EU) 45
Waldpilzjus | Spätzli | herbstliches Gemüse

Hauptgänge Fisch

Zanderknusperli* im Bierteig 32
Tartarsauce | Country Cuts* | Gemüse

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Gemüseteller (auch vegan erhältlich) 24
Rösti

Vegetarischer Herbstteller 28
Spätzli | herbstliches Gemüse

* Entspricht nicht den Kriterien von Fait Maison

Restaurant Burehuus

Desserts

Glace von der Manufaktur Glacenheit aus Thun
(natürlich, regional, 25-50 Fruchtanteil, ohne Zusatz- oder Farbstoffe)

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

Sorbet von der Manufaktur Glacenheit aus Thun
(natürlich, regional, 25-50 Fruchtanteil, ohne Zusatz- oder Farbstoffe)

Zitrone **(vegan)** | Erdbeere **(vegan)** | Birne **(vegan)** | Kokos

pro Kugel	4.5
mit Rahm	+ 1.5
Dessert-Gläsli zur Auswahl am Tisch	7.5
Maroni-Schnitte Lebkuchenboden | marinierte Trauben	18
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
Crème Brûlée	10
Lauwarmes Schoggichüechli (20 Minuten Wartezeit) Eingelegte Kirschen | Vanilleglace	18