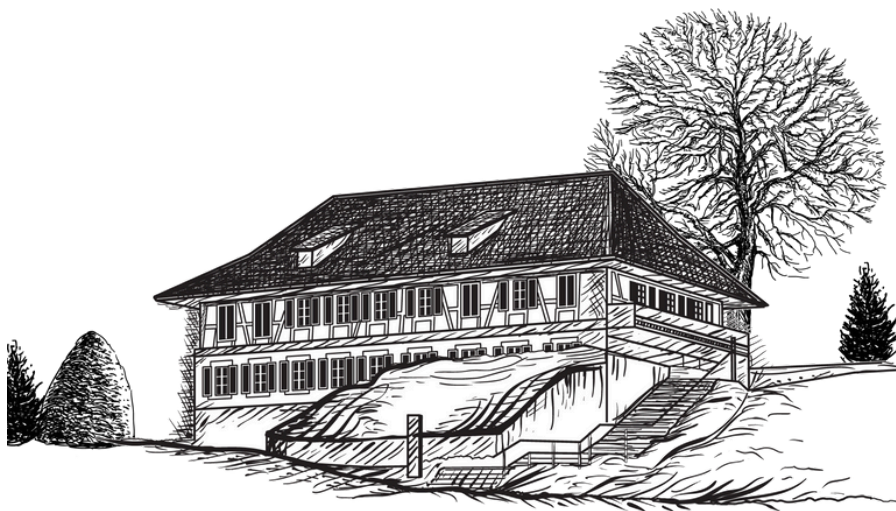


Abendkarte

Landgasthof Sommerhaus Burgdorf



Sommerhaus
— *Chez Anja* —

Herzlich Willkommen im neuen Sommerhaus!

Unsere Geschichte

CHEZ ANJA

Im September 2018 gründete Stephan Werthmüller, Bäcker, Confiseur und Konditor, das Café Chez Anja in Utzenstorf. Mit der hauseigenen Backstube war dies die optimale Gelegenheit, die hausgemachten Köstlichkeiten an viele neugierige Gäste zu bringen. Namensgeberin ist Stephan's Tochter Anja, die 23-jährige BWL Studentin. Als Brunch-Liebhaberin war es für Anja von Beginn an ganz klar, etwas Einzigartiges zum Frühstück anzubieten.

Dank vieler Reisen, Leidenschaft und Kreativität zaubert Anja durch das ganze Jahr viele neue Brunch Menus. Ihr ist vor allem, neben der Qualität und Handarbeit, das Anrichten der Zutaten sehr wichtig.

«Das Auge isst schliesslich mit und wir wollen den Gästen ein Erlebnis bieten».

Ab Frühling 2024 wurde der Gasthof Sommerhaus unter neuem Namen „Sommerhaus Chez Anja“ und mit ergänztem Konzept wiedereröffnet. Das Chez Anja Team freut sich auf die neue Herausforderung.

Das Sommerhaus Chez Anja wird von Stephan Werthmüller, Inhaber und Gründer, geführt. Unterstützt wird er von Daniel Krohn, Küchen- und Produktionschef und Jörg Schlegel, Chef de Service.

SOMMERHAUS

Vom Leuenbad zum beliebten Treffpunkt! In seinen Ursprüngen als Bad, bekannt als «Leuenbad», wurde das Sommerhaus vom Metzger Melchior Stähli gegründet. Nach verschiedenen Besitzerwechseln und finanziellen Herausforderungen erwarb die Stadt das Anwesen 1775. Von einem Bad entwickelte sich das Sommerhaus über die Jahre zum gesellschaftlichen Treffpunkt mit gutem Essen, Kegelspiel und Tanzveranstaltungen. Jeremias Gotthelf beschrieb es 1849 als lebendigen Ort mit regem Leben. Die Zeiten änderten sich, und das ehemalige Bad wurde zum beliebten Gasthof und Ausflugsziel der Region. Zahlreiche Sanierungen und Umbauten im Laufe der Jahrhunderte prägen das heutige Sommerhaus, das mit seiner reichen Geschichte und modernen Annehmlichkeiten glänzt.

Wir möchten jedem Gast ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis bieten. Dies erreichen wir, indem wir hochwertige, handgemachte Produkte aus regionalen und frischen Zutaten anbieten. Gleichzeitig legen wir grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft. Willkommen im Sommerhaus von Chez Anja, wo Qualität, Handarbeit und Innovation den Ton angeben.

Herzlich Willkommen im Sommerparadies es freut sich Stephan Werthmüller, Daniel Krohn & Jörg Schlegel sowie das ganze Sommerhaus Team

ABENDKARTE

Vorspeise

RINDSKRAFTBRÜHE CHF 11.50
mit Flädle

CHEZ ANJA WYSÜPPLI CHF 14.50
mit Gemüsewürfeln

KLEINER GRÜNER SALAT CHF 7.50

KLEINER GEMISCHTER SALAT CHF 10.50

KALBSTATAR(CH)
*Mit Limette und Parmesan fein garniert dazu reichen wir geröstetes
Brioche aus der Hauseigenen Backstube*

Vorspeise(70g) CHF 21.00

Hauptgang(140g) CHF 37.00

Kalte Hauptgänge

WURSTKÄSE SALAT CHEZ ANJA STYLE CHF 26.00
von der Lyoner mit Salat und Brot

KÄSESALAT CHF 24.00
von Bergkäse und Emmentaler mit Salat und Brot

ABENDKARTE

Warme Hauptgänge

VEGANES GEMÜSEGESCHNETZELTES <i>mit Pilzen, Peperoni, Zucchini und Karotten in Kokosmilch</i>	CHF	36.00
PANIERTES SCHNITZEL <i>vom Schwein mit Pommes oder Salat</i>	CHF	32.00
SCHNITZEL <i>vom Kalb nach Wiener Art mit Pommes oder Salat</i>	CHF	44.00
CORDON BLEU <i>vom Schwein mit Hamme und Bergkäse gefüllt, mit Pommes oder Salat</i>	CHF	44.00
ZÜRICHER GESCHNETZELTES <i>an feinen Rösti</i>	CHF	48.00
RAHMSCHNITZEL(CH) <i>vom Schwein mit Nüdeli</i>	CHF	32.00
KALBSSTEAK <i>an Calvadosauce mit Marktgemüse und Tagliatelle</i>	CHF	48.00
HERITAGE CANADA ANGUS ENTRECOTE (250G) <i>mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Rosmarin Kartoffeln</i>	CHF	65.00
HERITAGE CANADA ANGUS RINDSFILET (180G) <i>mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Rosmarin Kartoffeln</i>	CHF	69.00
ZANDER KNUSPERLI <i>mit Tatarsauce und Pommes oder Salat</i>	CHF	32.00
CREVETTES A LA CREME <i>mit frischen Kräutern und Tagliatelle</i>	CHF	38.00
GEBRATENES FORELLENFILET <i>aus der Fischzucht Kräiligen an zerlassener Butter mit Kartoffeln</i>	CHF	44.00
PORTION GEMÜSE <i>Variation von saisonalem Marktgemüse</i>	CHF	6.00