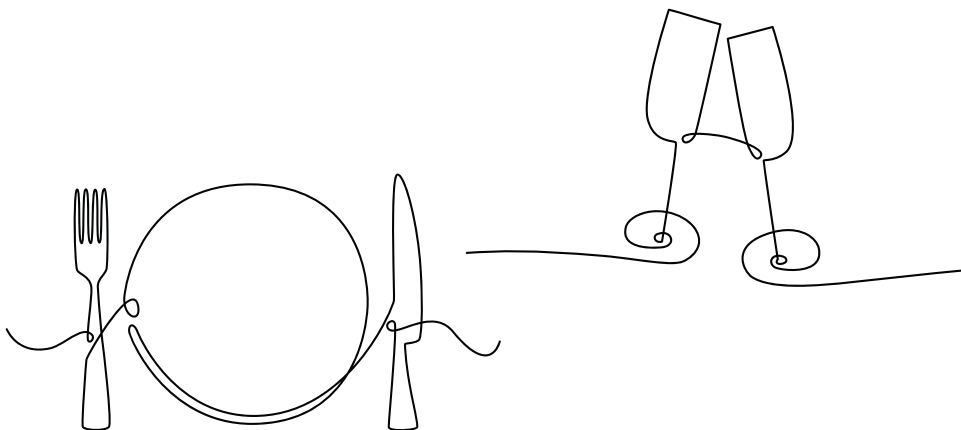


Sommerhaus-Burgdorf



Speisekarte

Herzlich Willkommen im Sommerhaus





Unsere Geschichte

Herzlich Willkommen im Sommerhaus

Das Sommerhaus, ursprünglich als «Leuenbad» gegründet, entwickelte sich von einem Badehaus zu einem beliebten gesellschaftlichen Treffpunkt. Seit 1775 im Besitz der Stadt, bot es über die Jahre gutes Essen, Kegelspiel und Tanzveranstaltungen. Jeremias Gotthelf beschrieb es 1849 als lebendigen Ort. Heute ist es ein bekannter Gasthof und Ausflugsziel, geprägt durch zahlreiche Sanierungen.

We are Family

Dieser Satz beschreibt uns ohne wenn und aber!
Wir sind ein Familienbetrieb & jeder Mitarbeiter gehört zu dieser Familie!

Als gelernter Koch/Küchenchef & gelernte Hotelfachfrau verstehen wir unser Handwerk und leben es.

Nach einer langen gemeinsamen Reise durch verschiedene Restaurants & Hotels starten wir nun selber durch & führen das Restaurant nach unsren Werten & Wünschen.

Gastfreundschaft und Qualität steht an erster Stelle.

Unser versprechen ist es, Ihnen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten, in dem wir hochwertige & handgemachte Produkte aus regionalen & frischen Zutaten zubereiten, während wir gleichzeitig auf Nachhaltigkeit & Food Waste achten.

Wir freuen uns sehr euch an unserer Reise teilhaben zu lassen.
Daniel Krohn & Alexandra von Arx
mit unserer Sommerhaus - Familie



Apéro

Fleischplättli <i>eine Fleischvariation fein garniert, mit Brot serviert</i>	28
Käseplättli <i>eine Käsevariation fein garniert, mit Brot serviert</i>	28
Gemischtes Plättli <i>eine Käse- & Fleischvariation fein garniert, mit Brot serviert</i>	32
Portion Pommes	11

Vorspeisen


Tagessuppe	9
Rindskraftbrühe <i>mit Flädle</i>	13
Wysüpli  <i>mit Gemüsewürfeln</i>	14
Kleiner Grüner Salat  <i>nach Wahl mit Haus-oder Balsamicodressing</i>	9
Kleiner Gemischter Salat  <i>nach Wahl mit Haus-oder Balsamicodressing</i>	12
Nüssler Salat  <i>nach Wahl mit Speck + 3.50 / Champignons + 3.50, Haus- / Balsamico- oder Himbeerdressing</i>	10.50 / 19.50
Crevetten mit Knoblauch 90gr 	20

 *Glutenfrei*





Hauptgänge

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel <i>mit Pommes oder feiner Salatvariation</i>	32
Cordon Bleu <i>gefüllt mit Hamme vom Bierschwein und Bündner Bergkäse, mit Pommes oder feiner Salatvariation</i>	44
Rahmschnitzel <i>mit feiner Rahmsauce & Butternüdeli</i>	32
Schweins Steak 160gr  <i>mit feiner Calvadossauce, mit Pommes oder feiner Salatvariation</i>	38

Vom Kalb

Züri Geschnetzeltes  <i>mit Champignons an feiner Rahmsauce & Butterrösti</i>	48
Kalbssteak 160gr  <i>an feiner Calvadossauce & Butternüdeli</i>	48
Paniertes Schnitzel Wiener Art <i>mit Preiselbeeren, mit Pommes oder feiner Salatvariation</i>	44
Cordon Bleu von Kalb <i>gefüllt mit Hamme vom Bierschwein und Bündner Bergkäse, mit Pommes oder feiner Salatvariation</i>	49

 Glutenfrei

Sommerhaus-Burgdorf



Hauptgänge

Vom Rind

Sommerhaus Signatur Burger


mit 150gr Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelkonfit, BBQ-Sauce im Brioch Bun, mit Pommes oder feiner Salatvariation

nach Wahl mit Bündner Bergkäse +3.50.-

nach Wahl mit gebratenem Speck + 3.50.-

nach Wahl mit einem zweiten Patty + 6.50.-


25

Tomahawk Steak ab ca. 1kg je nach Tagesangebot 

auf Vorbestellung min. 24h vorher

vor dem Gast tranchiert

140

T-Bone Steak ab ca. 500gr je nach Tagesangebot 

auf Vorbestellung min. 24h vorher

80

Geflügel

Maispouladenbrust 

mit feiner Calvadossauce, mit Pommes oder feiner Salatvariation

38

Chicken Nuggets

mit BBQ-Sauce, mit Pommes oder feiner Salatvariation

28

 Glutenfrei

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST. 8.1%

Sennerhaus-Burgdorf






Hauptgänge

Aus dem Wasser

Crevetten mit Knolauch 180gr	34
Crevetten à la Creme <i>mit frischen Kräutern und Tagliatelle</i>	38
Zander Fischknusperli <i>mit Pommes oder feiner Salatvariation</i>	32
Fisch Tagesempfehlung <i>unser Service informiert Sie gerne</i>	

Vegetarisch

Veganes Gemüse- Kokoscurry   <i>mit geräuchertem Tofu, Pilzen & saisonalem Gemüse in Kokosmilch, serviert mit Reis</i>	36
Shakshuka  <i>mit weissen Bohnen, Peperoni & Tomaten, serviert mit Reis</i>	36
Panierter Ziegenkäse <i>mit Preiselbeeren, Zwiebelkonfit & feiner Salatvariation</i>	22
Spätzlipfanne <i>mit saisonalem Gemüse & Champignons à la Creme</i>	29.50
Dreierlei Knödel <i>mit Champignons à la Creme</i>	29.50



Vegan



Glutenfrei

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST. 8.1%