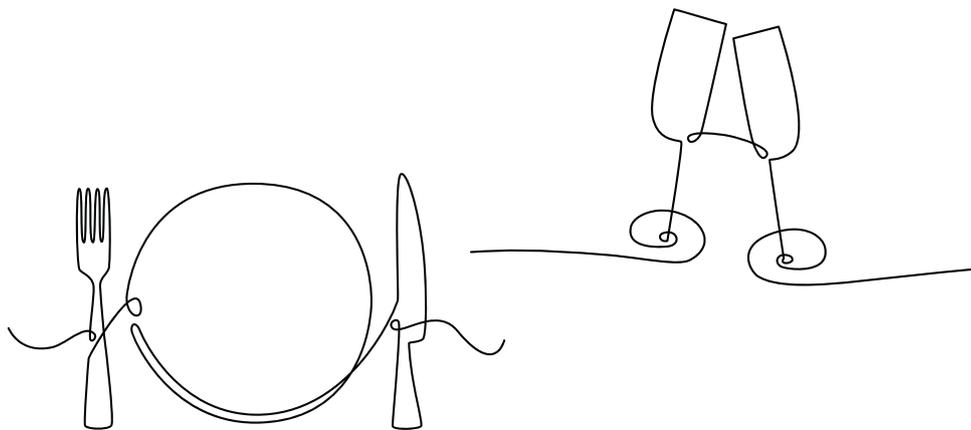


Sommerhaus-Burgdorf



Speisekarte





Unsere Geschichte

Herzlich Willkommen im Sommerhaus

Das Sommerhaus, ursprünglich als «Leuenbad» gegründet, entwickelte sich von einem Badehaus zu einem beliebten gesellschaftlichen Treffpunkt. Mit dem Ausscheidungsvertrag von 1853, der die Eigentumsverhältnisse zwischen Bürgergemeinde und Einwohnergemeinde regelte, ging das Sommerhaus wohl endgültig in den Besitz der Bürgergemeinde über. Aus dem Bad für die Städter entwickelte sich über die Jahrhunderte ein Gasthof und beliebtes Ausflugsziel für Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Region.

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 unseren Werten & Wünschen.

Gastfreundschaft & 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  -möglich	28
<i>eine Fleischvariation fein garniert, mit Brot serviert</i>	
Käseplättli  -möglich	28
<i>eine Käsevariation fein garniert, mit Brot serviert</i>	
Gemischtes Plättli  -möglich	32
<i>eine Käse- & Fleischvariation fein garniert, mit Brot serviert</i>	
Antipasti Teller Classico	18.50
<i>mariniertes Gemüse, Parma Schinken, Nostrano Salami</i>	
Antipasti Teller   -möglich	15.50
<i>mariniertes Gemüse</i>	
Portion Pommes 	11

Vorspeisen

Tagessuppe	9
Kokos - Zitronengras Suppe  	14
<i>mit karamellisierten Apfelstücken</i>	
Wysüppli 	14
<i>mit Gemüsewürfeln</i>	
Kleiner grüner Salat 	9
<i>nach Wahl mit Haus-oder Balsamicodressing</i>	
Kleiner Gemischter Salat	12
<i>nach Wahl mit Haus-oder Balsamicodressing</i>	
Crevetten mit Knoblauch 90gr 	16
Frühlingsrolle	14.50
<i>1 hausgemachte Frühlingsrolle, gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse serviert mit Teriyaki-Mayonnaise und einer Salatvariation</i>	



Hauptgänge

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel	32
<i>serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation</i>	
Cordon Bleu	44
<i>gefüllt mit Hamme und Bündner Bergkäse, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation</i>	
Rahmschnitzel	32
<i>mit feiner Rahmsauce & Butternüdeli, serviert mit saisonalem Gemüse</i>	
Schweinssteak 160gr 	38
<i>mit Hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation</i>	

Vom Kalb

Züri Geschnetzeltes 	48
<i>an feiner Rahmsauce mit Chamipgnons serviert mit saisonalem Gemüse & Butterrösti</i>	
Kalbssteak 160gr 	48
<i>mit Hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation</i>	
Paniertes Schnitzel Wiener Art	44
<i>mit Preiselbeeren, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation</i>	
Cordon Bleu von Kalb	49
<i>gefüllt mit Hamme und Bündner Bergkäse, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation</i>	

 **Glutenarm**



Hauptgänge

Vom Rind

- Sommerhaus Signature Burger 25
 mit 150gr Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelkonfit, BBQ-Sauce im Laugen Brioche Bun,
 serviert mit saisonalem Gemüse dazu 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.-

Swiss Black Angus Entrécote 	150gr	44
serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	250gr	52
Tomahawk Steak ab ca. 1kg je nach Tagesangebot 		140
aus dem Smocker & Niedertemperatur gegart auf Vorbestellung min. 24h vorher, vor dem Gast tranchiert		
T-Bone Steak ab ca. 500gr je nach Tagesangebot 		80
aus dem Smocker & Niedertemperatur gegart auf Vorbestellung min. 24h vorher		

Geflügel

- Maispouladenbrust  38
 mit feiner Rahmsauce, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation
- Chicken Nuggets 28
 mit BBQ-Sauce, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation

 Glutenarm



Hauptgänge

Aus dem Wasser

Crevetten mit Knoblauch 180gr 	32
Crevetten à la Crème mit frischen Kräutern und Tagliatelle	38
Zander Fischknusperli mit Sauce Tartare, serviert mit saisonalem Gemüse dazu Pommes oder feiner Salatvariation	32
Fisch Tagesempfehlung unser Service informiert Sie gerne	

Vegetarisch

Veganes Gemüse- Kokoscurry  	36
mit geräuchertem Tofu, Pilzen & saisonalem Gemüse in Kokosmilch, serviert mit Reis	
Panierter Ziegenkäse mit Preiselbeeren, Zwiebelkonfit & feiner Salatvariation	22
Pastapfanne mit saisonalem Gemüse & Champignons à la Crème	29.50
Röstiteller   -möglich	12.50
Spiegelei +3.50 Tomate +3.00 Peperoni +3.00 Käse +5.00 Champignons +3.50	
Grosser gemischter Salatteller 	28
mit gebratenen Chamipgnons	

 Vegan

 Glutenarm