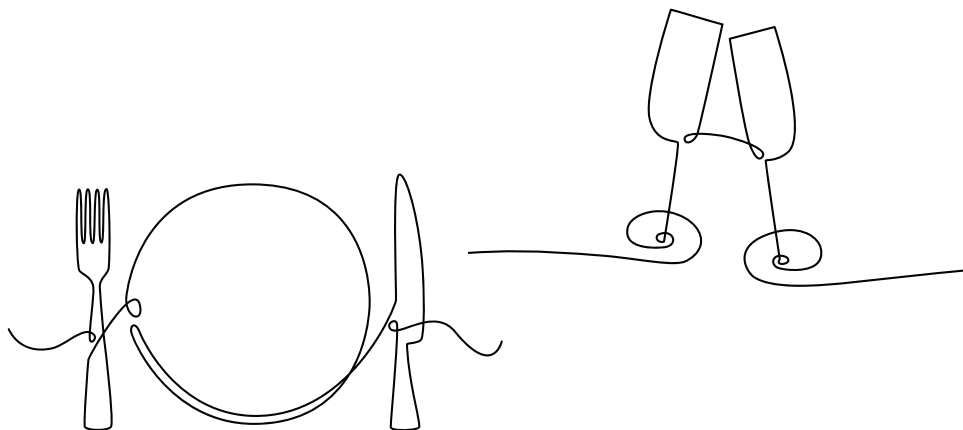


*Sommerhaus-Burgdorf*



# Speisekarte

Herzlich Willkommen im Sommerhaus



Sommerhaus-Burgdorf



# 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 eine Fleischvariation fein garniert, mit Brot serviert	28
Käseplättli  -möglich eine Käsevariation fein garniert, mit Brot serviert	28
Gemischtes Plättli  -möglich eine Käse- & Fleischvariation fein garniert, mit Brot serviert	32
Antipasti Teller   -möglich mariniertes Gemüse. Hummus Variation	15.50
Portion Pommes 	11

## Vorspeisen

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

 Vegan


 Glutenarm

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST. 8.1%





# 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 &amp; Butternüdeli</i>	32
Schweinssteak 160gr  <i>mit feiner Calvadossauce, mit Pommes oder feiner Salatvariation</i>	38

## Vom Kalb



Züri Geschnetzeltes  <i>mit Champignons an feiner Rahmsauce &amp; Butterrösti</i>	48
Kalbssteak 160gr  <i>an feiner Calvadossauce &amp; 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

 *Glutenarm*




# Hauptgänge

## Vom Rind

Sommerhaus Signature Burger mit 150gr Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelkonfit, BBQ-Sauce im Brioche 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







# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

Crevetten mit Knoblauch 180gr 	34
Crevetten à la Crème mit frischen Kräutern und Tagliatelle	38
Zander Fischknusperli mit 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	
Shakshuka  	36
mit weissen Bohnen, Peperoni & Tomaten, serviert mit Reis	
Panierter Ziegenkäse	22
mit Preiselbeeren, Zwiebelkonfit & feiner Salatvariation	
Spätzlipfanne	29.50
mit saisonalem Gemüse & Champignons à la Crème	
Dreierlei Knödel	29.50
mit Champignons à la Crème	

 Vegan

 Glutenarm