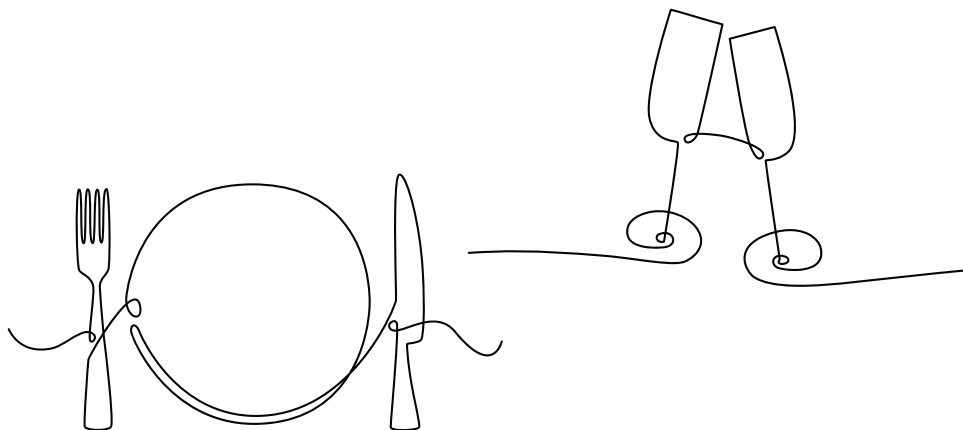


# Speisekarte

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. Seit 1775 im Besitz der Stadt, bot es über die Jahre gutes Essen, Kegelspiel & Tanzveranstaltungen. Jeremias Gottlieb beschrieb es 1849 als lebendigen Ort. Heute ist es ein bekannter Gasthof & 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 & 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- &amp; 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 &amp; 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 &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

 **Glutenfrei**



# 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







# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

Crevetten mit Knoblauch 180gr	34
Crevetten à la Creme 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   mit geräuchertem Tofu, Pilzen & saisonalem Gemüse in Kokosmilch, serviert mit Reis	36
Shakshuka  mit weissen Bohnen, Peperoni & Tomaten, serviert mit Reis	36
Panierter Ziegenkäse mit Preiselbeeren, Zwiebelkonfit & feiner Salatvariation	22
Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse & Champignons à la Creme	29.50
Dreierlei Knödel mit Champignons à la Creme	29.50

 Vegan

 Glutenfrei