

Vorspeisen

	Kleine Portion	
Tagessuppe		9
Berner Weissweinsuppe Blätterteig, Käse, Kümmel		12
Rindstatar hausgemachte Olivenbutter, Briochetoast Auf Wunsch mit Cognac oder Calvados	19	29
Mariniertes Alpenlachs Tatar Honig-Senf-Dillsauce, Blattsalat, Brioche		18

Salate

Grüner Salat French- oder Italiendressing, Croutons, Kerne		8
Gemischter Salat French- oder Italiendressing, Croutons, Kerne		9
Nüsslisalat, French- oder Italiendressing, Speck, Ei, Croûtons		16
Veganer „Wintersalat“ Blattsalat, Granatapfel Vinaigrette, Randen, Birnen, Knäckebröt mit Ziegenkäse		15 17
mit Appenzeller Mostbröckli		21

VOLKSHAUSKLASSIKER

	Kleine Portion	
Gebratene Valperca Eglifilets (CH), Beurre Blanc, Blattspinat, Eierschwämme, Cherrytomaten, Salzkartoffeln	36	46
<p>Das zarte Fleisch der "Valperca Egli" vergeht auf der Zunge und erinnert an die Eglifilets in den Seerestaurants unserer Kindheit. Die « Perche Loë » wachsen im sauberen Wasser aus dem Lötschbergmassiv auf und sind aus kontrollierter Schweizer Produktion. Sie verzichten vollständig auf den Einsatz von Antibiotika und Medikamenten. Ihre innovative Methode respektiert die Würde des Tieres und garantiert ein Produkt von überragender Qualität und aussergewöhnlichem Geschmack.</p>		
VOLKSHAUSBURGER (220gr) Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Glarner Alpkäse, Cole Slaw Salat, Hausgemachte Volkshaus Pommes		32
Grossmutter's Hacktätschli (220gr) Cherrytomaten, Wirsing, Kartoffelstock		29
Original Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti <i>Auf Wunsch ohne Nieren erhältlich</i>		39
Original Kalbwienerschnitzel, Preiselbeeren Wahlweise hausgemachte Volkshaus Pommes oder Kartoffel-Salat		42
Geschnetzelte Kalbsleber „Ankeläberli“, Butterrösti	28	36
Cordon Bleu, Bauernschinken, Glarner Alpkäse, Gemüse, Hausgemachte Volkshaus Pommes		35

Hauptgänge

Rindsfilets „Stroganoff“, Reis, Wintergemüse			36
Geschmorte Rindskopfbäggli, Portweinsauce Kartoffelstock, Wintergemüse			39
Lammracks, Kräuterkruste, Jus, Rosmarinkartoffeln, Wintergemüse			45
Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ hausgemachtes Volkshaus Pommes, Wintergemüse			39
Grilliertes Rindsfiletmedaillon hausgemachtes Volkshaus Pommes, Wintergemüse Saucen: Sauce Béarnaise oder Trüffel-Jus	150g 43	250g 54	
Chateaubriand ab 2 Personen Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit Beilagen zur Auswahl: Hausgemachte Volkshaus Pommes, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Spinatgnocchi Saucen: Sauce Béarnaise, Trüffel-Jus	pro Person		59

VEGETARISCHES / VEGANES

Feigen-Nussravioli, gebratene Endivien, Parmesancreme			32
Spinatgnocchi mit Sonnenblumenkernen Waldpilze, Wintergemüse, Bärner Küssli			29
Vegan Burger Süsskartoffel-Kichererbsen, Guacamole, Mango Chutney Hausgemachtes Volkshaus Pommes			29

Dessert

No-bake Cheesecake im Weckglas, salted caramel Sauce	13
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	13
Brownie, Vanilleglace, Mandarinen, Popcorn	13
Orangentiramisu im Weckglas, Pistazien Crumble	13
Tageskuchen	6
	mit Rahm 7
	mit Glace 9

Weitere Glacebecher und Frappe's finden Sie in unserer Glacekarte

Unsere Produkte

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch	Schweiz
Eglifilet	Valperca Raron, Wallis, Schweiz
Alpenlachs	Lostallo, Graubünden, Schweiz
Lamm	Irland
Parmesan	Italien

Unsere regionalen Lieferanten

Anja's Bauernhof, Bangerten
Karoffeln, Süssmost, Rapsöl

Ängelibeck/ Bread a Porter, Bern
Brot, Zapf, Burgerbrötli, Brioche

Marti Metzgerei, Herzogenbuchsee
Fleisch- und Wurstwaren

Bianchi
Fleisch, Geflügel, Fisch

Johner Gemüse, Kerzers
Gemüse und Früchte

Gourmador, Zollikofen
Gemüse, Früchte und weitere regionale Produkte

Ingredienta Teigwaren-Manufaktur, Bern
Spinatgnocchi

La Marra, Bern
Saisonale Ravioli & Pasta

Berner Molkerei Schütz
Käse, Joghurt, weitere Milchprodukte