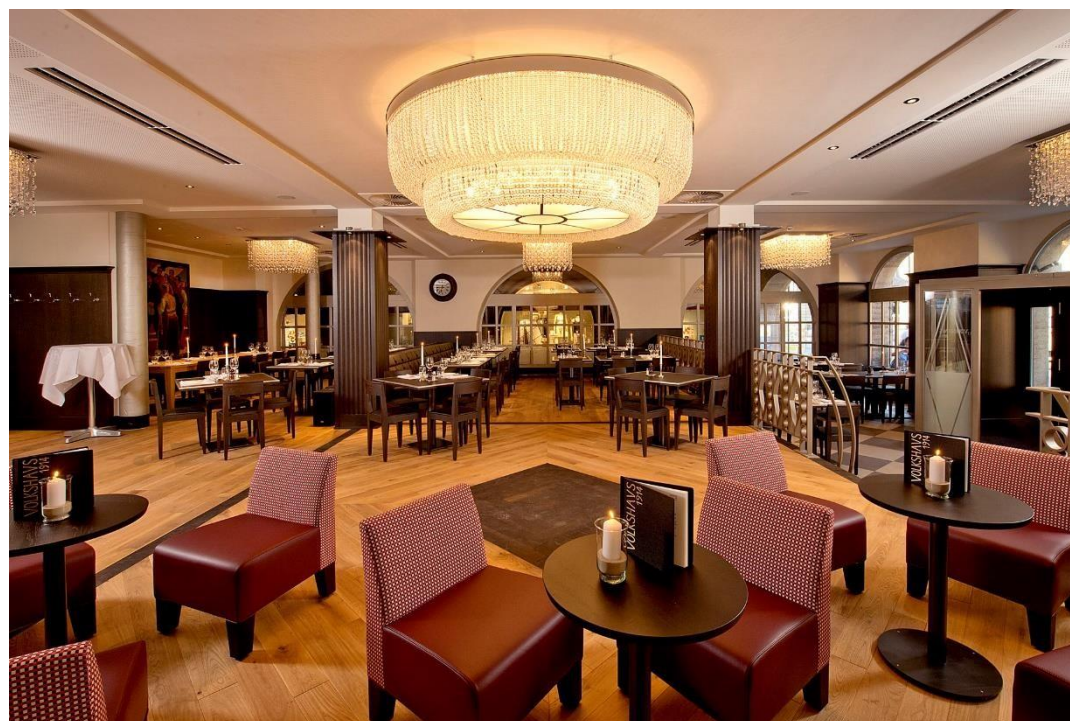


Willkommen im Restaurant Volkshaus

Bar & Snackkarte



Restaurant Volkshaus 1914

Zeughausgasse 9, 3011 Bern

031 329 22 33 | volkshaus@hotelbern.ch

UNSERE APERO | *OUR APERO*

ABRICOT SPRITZ 12

Morand Abricot sur fruit, Prosecco, Mineralwasser, Orange

Morand Abricot sur fruit, Prosecco, Soda, Orange

APEROL SPRITZ 12

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange

Aperol, Prosecco, soda, orange

HUGO 12

Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Limette, Minze

Elderflower syrup, Prosecco, soda, lime, mint

AMERICANO 12

Campari, weisser Wermut, Mineralwasser, Orange

Campari, white vermouth, soda, orange

GIN TONIC 13

Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Tonic Water

*Bombay Sapphire Gin, lemon, tonic water***ALKOHOLFREIER APERO | *NON-ALCOHOLIC APERO***

VIBRANTE SPRITZ 9

Martini Vibrante, Apfelschorle, Orange, Minze

Martini Vibrante, apple juice, orange, mint

HUGO 9

Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze

Elderflower syrup, soda, lime, mint

SNACKS

Diese Gerichte servieren wir montags bis samstags 11.00 – 22.30 Uhr und sonntags bis 21.30 Uhr.

Served Monday to Saturday from 11.00 – 22.30 and Sunday until 21.30.

Grüner Salat, Dressing nach Wahl | *Green salad, dressing of your choice* 9

Gemischter Salat, Dressing nach Wahl | *Mixed salad, dressing of your choice* 10

Tagessuppe | *Soup of the day* 9

Rindstatar mit Toast und Olivenbutter, wahlweise mit Cognac oder Whisky 19 / 29
Beef tartare with toast and olive butter, optionally with cognac or whisky

Club-Sandwich Klassisch 28
Poulet, Speck, Ei, Gurke, Tomate, Knoblauch-Mayonnaise, hausgemachte Volkshaus Pommes
Chicken, bacon, egg, cucumber, tomato, garlic mayonnaise, homemade Volkshaus fries

Tortilla Chips 9.5
Saucen: Avocado, Cheddar-Käse, mexikanische Salsa
Sauces: avocado, cheddar cheese, Mexican salsa

Volkshaus Plättli | Meat & cheese platter 19.5
Verschiedene Käse und Trockenwurst
Various selection of cheese & dry meat

Antipasti Plättli | Antipasti platter 18
Parmesan mit verschiedene Antipasti Gemüsen
Parmesan with various antipasti vegetables

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

VOLKSHAUSBURGER (220 g) 32

Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Raclette Käse, Cole Slaw Salat, hausgemachte Volkshaus Frites

Spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, Cole slaw salad, homemade French fries

Spinatgnocchi mit Sonnenblumenkernen, Waldpilze, Marktgemüse, 31

"Bärner Küssli"

Spinach gnocchi, sun flower seeds, mushroom sauce, vegetables,

«Bärner Küssli» cheese

DESSERT

Rotweinzwetschgen, Zimtglace 13

Red wine plums, cinnamon ice cream

No Baked Pistazien Cheesecake, Crumble 13

No baked pistachio cheesecake, crumble

Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm 13

Vermicelles, meringue, vanilla ice cream, whipped cream

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK | WINES SERVED BY GLASS

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

	10cl	75cl
La Cuvée, Champagner Laurent-Perrier, Champagne, Frankreich	14	89
Prosecco DOC Extra Dry, Il Ponte, Venetien, Italien	8	49

WEISSWEIN | WHITE WINE

Chasselas „Frauenkopf“ AOC, Nick Bösiger, Twann, Schweiz	7	47
Heida du Valais AOC, Bonvin, Wallis, Schweiz	8.5	56
Roero Arneis DCG, Malvirà, Piemont, Italien	7.5	52
Sancerre Blanc AC, Domaine Girard & Fils, Loire, Frankreich	9	62
Alvarinho DO, Quinta de Soalheiro, Vinho Verde, Portugal	8	54

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

Aragonez "das isch läbe", Alentejo, Portugal	7	47
--	---	----

ROTWEIN | RED WINE

Pinot Noir/Malbec „Frauenkopf“ AOC, Nick Bösiger, Twann, Schweiz	7	52
Syrah du Valais AOC, Bonvin, Wallis, Schweiz	8.5	56
Cornalin du Valais, AOC Valais, Domaine Château Ravire, Wallis, Schweiz	8.5	56
Primitivo di Manduria DOC, I Vercesi, Puglia, Italien	7.5	49
Ripasso Valpolicella DOC, Fratelli Speri, Venetien, Italien	8	54
Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT, Tenuta di Biserno, Toskana, Italien	8.5	57
Tempranillo DO, Bodegas Tres Ases, Ribera del Duero, Spanien	8	56

BIER | BEER

		20cl	30cl	50cl
Bärengold Gurten Lager <i>Swiss lager beer</i>	4.8%	4.5	5	7
Volkshausbier Naturtrüb <i>Swiss unfiltered beer</i>	5.0%	4.5	5	7
Valaisanne White IPA <i>Swiss White IPA beer</i>	6.0%	5	5.5	7.5
Grimbergen blonde <i>Belgian Blonde Ale beer</i>	6.7%	(25cl) 5		7.5

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

Schneider Weisse, Weissbier <i>German wheat beer</i>	5.4%	50cl	8
Zähringer Amber <i>Swiss Amber beer</i>	5.4%	33cl	6.5
Feldschlösschen dunkel <i>Swiss dark beer</i>	5.5%	33cl	5
Feldschlösschen alkoholfrei <i>Swiss non-alcoholic beer</i>	0.5%	33cl	5
Feldschlösschen alkoholfrei Weizen <i>Swiss non-alcoholic wheat beer</i>	0.5%	33cl	5

APERITIF

Gespritzter Weisswein süss oder sauer <i>White wine spritzer, sweet or sour</i>		2dl	8
Kir, Crème de Cassis			9
Kir Royal mit Champagner Laurent Perrier			15
Martini Bianco	15%	4cl	8
Cynar	16.5%	4cl	8.5
Campari	23%	4cl	8.5
mit Orangensaft oder Mineralwasser zusätzlich <i>with orange juice or soda</i>		10cl	1.5
San Bitter, alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>		10cl	5
Chinotto, alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>		20cl	5

DIGESTIF

Grappa Berta, Nebbiolo da Barolo, TreSoliTre	43%	2cl	14
Grappa di Sassicaia, Jacopo Poli	40%	2cl	13
Sibona Grappa di Nebbiolo, Botti da Porto Riserva	44%	2cl	10.5
Sibona Grappa di Barolo	44%	2cl	9.5
Sibona Grappa di Moscato	44%	2cl	9
Grand Marnier	40%	2cl	8.5
Cognac Rémy Martin XO	40%	2cl	13
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2cl	9.5
Hennessy VS Cognac	40%	2cl	9.5
Osborne Carlos I Brandy	40%	2cl	12.5
Grand Armagnac VSOP Paul du Vignau	40%	2cl	12.5
Morin Père & Fils, Vieille Prune VSOP	41%	2cl	8.5
Morin Père & Fils, Marc de Bourgogne	40%	2cl	8.5
Morin Père & Fils, Calvados	40%	2cl	8.5
Fassbind Kirsch	40%	2cl	9
Fassbind Vieille Prune	40%	2cl	9.5
Fassbind Vieille Poire	40%	2cl	10.5
Sandeman, Fine Tawny Porto	19.5%	4cl	8.5
Sandeman, Medium Dry Sherry	15%	4cl	8.5
Sherry Dry, Tio Pepe	15%	4cl	8.5

SPIRITUOSEN | SPIRITS

Limoncello Amalfi	30%	4cl	8.5
Amaretto Disaronno	28%	4cl	8.5
Ramazotti	30%	4cl	8.5
Fernet Branca	40%	4cl	8.5
Pastis 51	45%	2cl	8.5
Baileys	17%	4cl	8.5
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	8.5
Amaro Averna	29%	4cl	8.5
Gin Bombay Sapphire	40%	4cl	10
Gin Hendricks	41.4%	4cl	12
Vodka Absolut	40%	4cl	10
Vodka Elit	40%	4cl	14
Bacardi Carta Blanca Rum	37.5%	4cl	9

WHISKEY

Schottland

Speyside

The Macallan, 12 years, Single Malt Double Cask Whisky	40%	4cl	18
--	-----	-----	----

Islay Island

Lagavulin, 16 years, Single Malt Whisky	43%	4cl	19
---	-----	-----	----

Amerika

Kentucky

Bulleit Rye, 12 years, Single Malt Whiskey	45%	4cl	14
--	-----	-----	----

Schweiz

Berner Oberland

Swiss Mountain, Single Malt Whiskey Forty Three	43%	4cl	16
---	-----	-----	----

SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure	40cl	5
-------------------------------------	------	---

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure	80cl	8
-------------------------------------	------	---

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea, Rivella rot & blau,	33cl	4.8
---	------	-----

Ramseier Süssmost, Apfelschorle

Citro, Sinalco	30cl	4.8
----------------	------	-----

Tomatensaft, Orangensaft, Tonic, Bitter Lemon	20cl	5
---	------	---

Volkshaus-Eistee	30cl	5
------------------	------	---

Süssmost aus Anjas Bauernhof, Bangerten Bern – <i>local Apple juice</i>	30cl	5.5
---	------	-----

WARME GETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Kaffee & Espresso		4.8
Kaffee & Espresso (koffeinfrei)		4.8
Doppelter Espresso		6.5
Cappuccino, Schale		5.5
Latte Macchiato		6
Kaffee Fertig mit Bätzi	2cl	6.8
Ovomaltine, Schokolade (warm oder kalt)		4.8

Längass-Tee 6

Assam Halvari <i>Indian black Tea</i>	Japan Green Tea Sencha Yamato
Ginger & Lemon <i>Herbal & Fruit Tea</i>	Verveine <i>Herbal Tea</i>
Menthe du Maroc <i>Herbal Tea</i>	Berner Rose <i>Fruit and Flower Tea</i>
Kamille <i>Camomile</i>	

Unser Partner für feine Tees ist der «Länggass-Tee» in Bern, den Kaffee beziehen wir vom Berner Familienunternehmen «Blaser Café» - wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Our partner for fine teas is «Länggass-tea» in Bern, our coffee is produced by the Berner family business «Blaser Café» - we wish you much pleasure.