

## Unsere Herbstspezialitäten

### VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Kürbissuppe mit Kürbis-Chutney		11
Nüsslisalat, French Dressing, Speck, gekochtes Ei, Croûtons		16
Hirsch-Carpaccio, Nuss-Vinaigrette, Feigen		21
Gams-Terrine, Eierschwämme, Brioche, Salatbouquet, Zwetschgenkompott		19

### HAUPTGÄNGE

Spätzlipfanne, Waldpilzsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Apfel mit Preiselbeeren	22	29
Pappardelle, Kalbfleischstreifen, frische Steinpilze, Berner Trüffel		38
Rehpfeffer, Croutons, Speck, Silberzwiebeln, Champignons, Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Weissweinapfel mit Preiselbeeren		36
Hirsch Entrecôte mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni, Weissweinapfel mit Preiselbeeren		42
Rehrücken am Stück ab 2 Personen	pro Person	62

Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit

1. Gang: Spätzli, Rotkraut, Jus 2. Gang: Kürbisravioli, Rosenkohl, Wildrahmsauce

### DESSERT

No backed Pistaziencheesecake, Crumble		13
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm		13

## VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Tagessuppe		9
Kürbissuppe mit Kürbis-Chutney		11
Hirsch-Carpaccio, Nuss-Vinaigrette, Feigen		21
Gams-Terrine, Eierschwämme, Brioche, Salatbouquet, Zwetschgenkompott		19
Rindstatar mit Briochetoast und Olivenbutter	19	29
Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cognac oder Calvados dazu		

## SALATE

Grüner Salat – Dressing nach Wahl		9
Gemischter Salat – Dressing nach Wahl		10
Nüsslisalat, French Dressing Speck, gekochtes Ei, Croûtons		16
“Schüssel“ Volkshaussalat Blattsalat mit French Dressing, Früchten, geröstete Nüsse, Gemüwestreifen, Hobelkäse		18

## 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 Lättschbergmassiv 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)		32
Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Glarner Alpkäse, Cole Slaw Salat, hausgemachte Volkshaus Pommes		
Geschnetzelte Kalbsleber „Ankeläberli“, Butterrösti	28	36
Grossmutter's Hacktätschli (220gr), Kartoffelstock, Wirsing		29
Original Zürcher Kalbsgeschnetztes mit Champignons, Butterrösti <i>Auf Wunsch ohne Nieren erhältlich</i>		39
Original Kalbswienerschnitzel, Preiselbeeren Wahlweise hausgemachte Volkshaus Pommes oder Kartoffel-Salat		42
Cordon Bleu Bauernschinken, Glarner Alpkäse, Gemüse, hausgemachte Volkshaus Pommes		35

## HAUPTGÄNGE

Kalbs Ossobuco «Gremolata», Kartoffelstock, saisonales Gemüse		36
Pappardelle, Kalbfleischstreifen, frische Steinpilze, Berner Trüffel		38
Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ Marktgemüse, hausgemachte Volkshaus Pommes		39
Grilliertes Rindsfiletmedaillon, Trüffel-Jus und Marktgemüse	150g	43
Beilage nach Wahl:	250g	54
Hausgemachte Volkshaus Pommes, Spinatgnocchi, Spätzli, Kroketten		

## BURGERS

Volkshausburger (220gr) Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Glarner Alpkäse, Cole Slaw Salat, hausgemachte Volkshaus Pommes		32
Knuspriger Pouletburger, Brioche Bun, Zwiebelconfit, Chilli, Cheddarkäse, hausgemachte Volkshaus Pommes		32
Vegan Burger Süsskartoffel-Kichererbsen-Patty, Vollkornbrötchen, Quitten-Chutney, Rotkohl- Cole Slaw Salat, hausgemachte Volkshaus Pommes		29

## VEGETARISCHES / VEGANES

Kürbisravioli, Ricottaschaum, gebackener Kürbis	24	31
Spinatgnocchi mit Sonnenblumenkernen, Waldpilze, Marktgemüse, Bärner Küssli	23	29

## DESSERT

Rotweinzwetschgen, Zimtglace	13
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	13
No backed Pistaziencheesecake, 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
Poulet	Schweiz
Eglifilet	Valperca Raron, Wallis, Schweiz
Hirsch-, Reh- und Gamsfleisch	Österreich/ Slowenien/ Ungarn

## Unsere regionalen Lieferanten

**Anja's Bauernhof, Bangerten**  
Kartoffeln, Süssmost, Rapsöl

**Ängelibeck/ Bread a Porter, Bern**  
Brot, Zopf, Burgerbrötli, Brioche Bun

**Marti Metzgerei, Herzogenbuchsee**  
Fleisch- und Wurstwaren

**Bianchi**  
Fleisch, Geflügel, Fisch

**Johner Gemüse, Kerzers**  
Gemüse und Früchte

**Gourmador, Zollikofen**  
Gemüse, Früchte und weitere regionale Produkte

**Ingredienza Teigwaren-Manufaktur, Bern**  
Spinatgnocchi

**La Marra, Bern**  
Saisonale Ravioli & Pasta

**Berner Molkerei Schütz**  
Käse, Joghurt, weitere Milchprodukte

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt