

OUR SPRING SPECIALITIES / NOS SPÉCIALITÉ / LE NOSTRE SPECIALITÀ

STARTERS / ENTRÉES / PRIMI

| | |
|--|----|
| Asparagus cream soup with asparagus-morel ragout | 12 |
| Soupe à la crème d'asperges avec ragoût d'asperges et morilles <i>Zuppa di asparagi con ragù di asparagi e spugnole</i> | |
| Marinated white asparagus, wild garlic vinaigrette, roasted hazelnuts | 17 |
| Asperges blanches marinées, vinaigrette à l'ail des ours, noisettes grillées <i>Asparagi bianchi marinati, vinaigrette all'aglio orsino, nocciole tostate</i> | |
| with San Daniele raw ham | 22 |
| avec jambon cru San Daniele <i>con prosciutto crudo San Daniele</i> | |

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALES / SECONDI

| | |
|---|---------|
| Veal escalope Viennese style, white asparagus, new potatoes | 43 |
| Escalope viennoise de veau, asperges blanches, pommes de terre nouvelles <i>Scaloppina di vitello impanata, asparagi bianchi, patate novelle</i> Choice of gravy: Hollandaise sauce, Bearnaise sauce or nut butter | |
| Grilled beef fillet medallion, white asparagus, new potatoes | 150g 44 |
| Medaillon de filet de bœuf grillé, asperges blanches, pommes de terre nouvelles <i>Medaglione di filetto di manzo alla griglia, asparagi bianchi, patate novelle</i> On your choice: Hollandaise sauce, Béarnaise sauce or nut butter | |
| Pan-fried perch fillets, white asparagus, new potatoes | 47 |
| Filets de perche poêlés, asperges blanches, pommes de terre nouvelles <i>Filetti di pesce persico saltati, asparagi bianchi, patate novelle</i> On your choice: Hollandaise sauce, Béarnaise sauce or nut butter | |
| White asparagus / Asperges blanches / Asparagi bianchi | 150g 16 |
| Choice of gravy: Hollandaise sauce, Bearnaise sauce or nut butter | 250g 28 |
| with San Daniele raw ham / avec jambon cru de San Daniele / con prosciutto crudo di San Daniele | 15 |
| Spinach tagliatelle, morel sauce, asparagus, wild garlic oil (vegan) | 29 34 |
| Tagliatelles aux épinards, sauce aux morilles, asperges, huile d'ail des ours (vegan) <i>Tagliatelle agli spinaci, salsa alle spugnole, asparagi, olio all'aglio orsino (vegano)</i> | |

DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

| | |
|---|----|
| Puff pastry cornet, Bavarian cream, marinated strawberries, green asparagus ice cream | 13 |
| Cornet en pâte feuilletée, crème bavaroise, fraises marinées, glace à l'asperge verte <i>Cornetto di pasta sfoglia, crema bavarese, fragole marinate, gelato agli asparagi verdi</i> | |
| Rhubarb casserole, rhubarb salad, sour cream ice cream | 13 |
| Gratin de rhubarbe, salade de rhubarbe, glace à la crème acidulée <i>Sformato di rabarbaro, insalata di rabarbaro, gelato alla panna acida</i> | |

STARTERS / ENTRÉES / PRIMI PIATTI

| | ½ portion | |
|---|-----------|----|
| Soup of the day Soupe du jour <i>Zuppa del giorno</i> | 9 | |
| Asparagus cream soup with asparagus-morel ragout Soupe à la crème d'asperges avec ragoût d'asperges et morilles <i>Zuppa di asparagi con ragù di asparagi e spugnole</i> | 12 | |
| Omelette, spinach, pretzel, pomegranate vinaigrette Omelette, épinards, bretzel, vinaigrette à la grenade <i>Omelette, spinaci, bretzel, vinaigrette al melograno</i> | | |
| Marinated white asparagus, wild garlic vinaigrette, roasted hazelnuts Asperges blanches marinées, vinaigrette à l'ail des ours, noisettes grillée <i>Asparagi bianchi marinati, vinaigrette all'aglio orsino, nocciole tostate</i> | 17 | |
| with San Daniele raw ham avec jambon cru San Daniele <i>con prosciutto crudo San Daniele</i> | 22 | |
| Beef tatare with toast and olive butter Tatare de bœuf avec toast et beurre aux olives <i>Tatara di manzo con pane tostato e burro alle olive</i> | 21 | 29 |

SALADS / SALADES / INSALATE

| | | |
|--|----|--|
| Green salad – dressing of your choice, croutons, seeds Salade verte – vinaigrette au choix, croûtons, graines <i>Insalata verde – condimento a scelta, crostini, semi</i> | 9 | |
| Mixed salad – dressing of your choice, croutons, seeds Salade mêlée – vinaigrette au choix, croûtons, graines <i>Insalata mista – condimento a scelta, crostini, semi</i> | 10 | |
| Volkshaus salad bowl, leaf salad, fruits, roasted nuts, Sbrinz cheese rolls Salade « Volkshaus », salade verte, fruits, noix grillées, rouleaux de Sbrinz <i>Insalata « Volkshaus », insalata verde, frutta, noci tostate, rotolini di Sbrinz</i> | 17 | |
| with raw ham avec du jambon cru <i>con prosciutto crudo</i> | 21 | |

THE VOLKSHAUS CLASSICS / LES CLASSIQUES DU VOLKSHAUS

I CLASSICI DEL VOLKSHAUS

| | ½ portion | |
|--|-----------|-----------|
| <p>Roasted perch fillets from Valperca (CH), beurre blanc, vegetables, chanterelles, cherry tomatoes, boiled potatoes</p> <p>Filets de perches de Valperca (CH), beurre blanc, légumes de saison, chanterelles, tomates cerises, pommes de terre</p> <p><i>Filetti di persico di Valperca (CH) beurre blanc, verdure stagionali, gallinacci, patate lesse</i></p> | 36 | 46 |
| <p>VOLKSHAUSBURGER, spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, French fries, coleslaw salad</p> <p>VOLKSHAUSBURGER, sauce cocktail piquante, lard, œuf au plat, fromage Suisse, frites, salade de chou</p> <p><i>VOLKSHAUSBURGER, salsa cocktail, lardo, uovo all'occhio di bue, formaggio svizzero, patate fritte, insalata cole slaw</i></p> | | 32 |
| <p>Minced meat «Grandmother's style» (220g), mashed potatoes, savoy cabbage</p> <p>Viande hachée «style grand-mère» (220g), purée de pommes de terre, chou frisé</p> <p><i>«Palpettone della nonna» (220g), purè di patate, verza</i></p> | | 29 |
| <p>Veal escalope Viennese style, cranberries, French fries or potato salad</p> <p>Escalope viennoise, airelles rouges, frites ou salade de pomme de terre</p> <p><i>Scaloppina di vitello impanata, mirtili rossi, patate fritte o insalata di patate</i></p> | | 42 |
| <p>Original Zurich-style sliced veal with mushrooms, buttered "Swiss Rösti"</p> <p><i>Available without kidneys upon request</i></p> <p>Émincé de veau zurichois aux champignons, rösti au beurre</p> <p>Disponible sans reins sur demande</p> <p><i>Sminuzzato di vitello alla zurighese con funghi, rösti al burro</i></p> <p><i>Disponibile senza reni su richiesta</i></p> | | 41 |
| <p>Sliced veal liver with «Swiss Rösti» (hash browned potatoes) and vegetables</p> <p>Émincé de foie de veau, «rösti» de pommes de terre et légumes de saison</p> <p><i>Sminuzzato di fegato di vitello, «Rösti» di patate, verdure stagionali</i></p> | 28 | 36 |
| <p>Cordon bleu, farmer`s ham, Swiss cheese, vegetables, French fries</p> <p>Cordon bleu de porc, jambon fermier, fromage raclette, légumes, frites</p> <p><i>Cordon Bleu di maiale, prosciutto, formaggio svizzero, verdure e patate fritte</i></p> | | 35 |

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALES / SECONDI

Fried chicken, wild garlic mayonnaise, potato-cucumber salad **34**

Poulet frit, mayonnaise à l'ail des ours, salade de pommes de terre et concombre

Pollo fritto, maionese all'aglio orsino, insalata di patate e cetrioli

Lamb loin, rosemary jus, carrot purée, blue potatoes **39**

Filet d'agneau, jus au romarin, purée de carottes, pommes de terre bleues

Filetto d'agnello, jus al rosmarino, purea di carote, patate blu

Grilled beef entrecôte « Café de Paris », spring vegetables, homemade Volkshaus fries **41**

Entrecôte grillée « Café de Paris », légumes de printemps, frites maison du Volkshaus

controfiletto di manzo grigliato « Café de Paris », verdure primaverili, patatine fritte fatte in casa del Volkshaus

Grilled beef fillet medallion **150g** **250g**

Homemade Volkshaus fries, spring vegetables – Sauces: Sauce Béarnaise or Truffle Jus **44** **54**

Médaille de filet de bœuf grillé

frites maison du Volkshaus, légumes de printemps

Medaglione di filetto di manzo grigliato

Patatine fritte fatte in casa del Volkshaus, verdure primaverili

Chateaubriand **62**

for 2 Persons - served in 2 courses, 30 minutes preparation time

Per Person

Choice of sides: Homemade Volkshaus fries, pan-fried potatoes, risotto, spinach tagliatelle

Sauces: Sauce Béarnaise or Truffle Jus

Chateaubriand à partir de 2 personnes, servi en 2 plats, temps de préparation de 30 minutes

Choix d'accompagnements: Frites maison du Volkshaus, pommes de terre sautées, risotto, tagliatelles aux épinards

Chateaubriand per 2 persone, servito in 2 portate, tempo di preparazione di 30 minuti

Contorni a scelta: Patatine fritte della Volkshaus fatte in casa, patate arrosto, risotto, tagliatelle agli spinaci

VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN / VEGETARIANO

Spinach tagliatelle, morel sauce, asparagus, wild garlic oil (vegan) **28** **34**

Tagliatelles aux épinards, sauce aux morilles, asperges, huile d'ail des ours

Tagliatelle agli spinaci, salsa alle spugnole, asparagi, olio all'aglio orsino

Saffron risotto, pickled Chioggia beetroot, parmesan **27** **31**

Risotto au safran, betterave Chioggia marinée, parmesan

Risotto allo zafferano, barbabietola Chioggia marinata, parmigiano

Zucchini fritters, feta cream, onion confit **24** **29**

Beignets de courgette, crème de feta, confit d'oignons

Frittelle di zucchine, crema di feta, confit di cipolle

DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

| | |
|---|-----------------------------|
| Puff pastry cornet, Bavarian cream, marinated strawberries, green asparagus ice cream | 13 |
| Cornet en pâte feuilletée, crème bavaroise, fraises marinées, glace à l'asperge verte <i>Cornetto di pasta sfoglia, crema bavarese, fragole marinate, gelato agli asparagi verdi</i> | |
| Rhubarb casserole, rhubarb salad, sour cream ice cream | 13 |
| Gratin de rhubarbe, salade de rhubarbe, glace à la crème acidulée <i>Sformato di rabarbaro, insalata di rabarbaro, gelato alla panna acida</i> | |
| Coffee Time, a scoop of Mövenpick ice cream with an espresso | 7.5 |
| Une boule de glace Mövenpick avec un espresso <i>Una coppa di gelato Mövenpick con un espresso</i> | |
| Cake of the day | 7 |
| Gâteau du jour | |
| <i>Torta del giorno</i> | with whipped cream 8 |
| | with ice cream 11 |

OUR PRODUCTS

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Beef, Veal, Pork | Switzerland |
| San Daniele ham | Italy |
| Perch Filet | Valperca Raron, Valais, Switzerland |
| Chicken | Seeland, Switzerland |
| Lamb | Irland |
| Parmesan | Italy |

OUR REGIONAL SUPPLIERS

| | |
|--|---|
| Anja's Farm, Bangerten Potatoes, sweet cider, rapeseed oil | Ängelibeck / Bread à Porter, Bern Bread, braided bread (Zopf), burger buns, brioche |
| Marti Butchery, Herzogenbuchsee Meat and sausages | Bianchi Meat, poultry, fish |
| Johner Vegetables, Kerzers Vegetables and fruits | Gourmador, Zollikofen Vegetables, fruits and other regional products |
| Ingredienza Pasta Manufactory, Bern Spinach tagliatelle | Bernese Dairy Schütz Cheese, yogurt, other dairy products |

Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

Upon request, we serve the dishes gluten- or lactose-free, if possible.