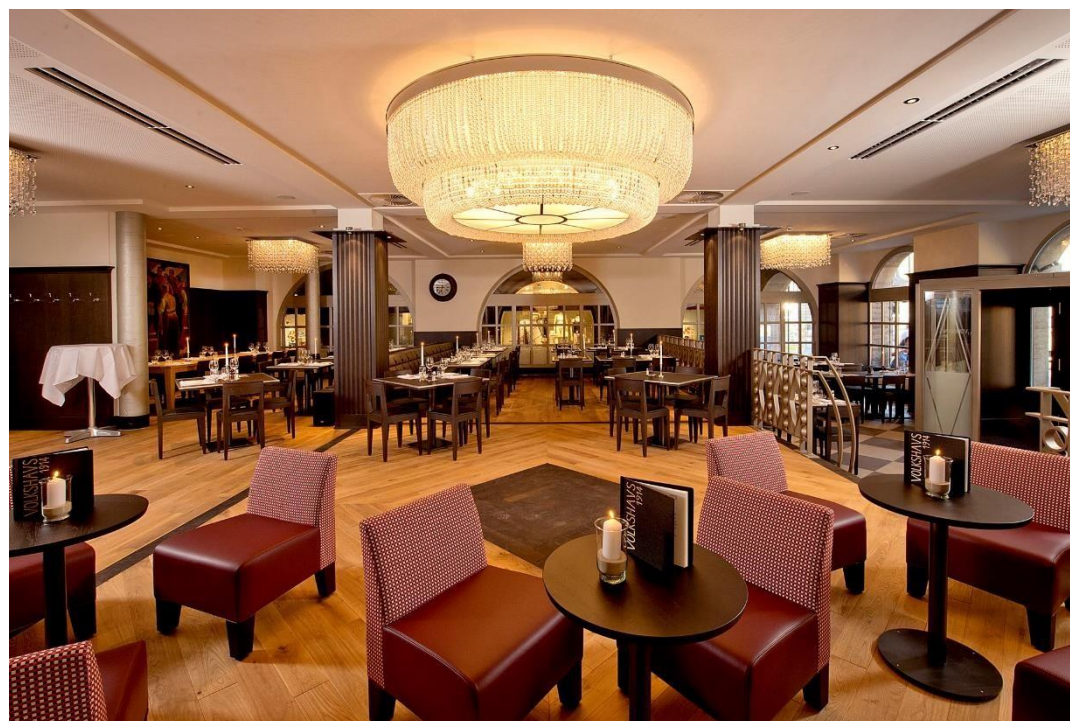


Willkommen im Restaurant Volkshaus

Bar & Snackkarte



Restaurant Volkshaus 1914

Zeughausgasse 9, 3011 Bern

031 329 22 33 | volkshaus@hotelbern.ch

UNSERE APEROSPEZIALITÄTEN***OUR APERO SPECIALTIES***

ABRICOT SPRITZ 12

Morand Abricot sur fruit, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe

APEROL SPRITZ 12

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe

HUGO 12

Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Limette, Minze

AMERICANO 12

Campari, weisser Wermut, Mineralwasser, Orangenscheibe

GIN TONIC 13

Bombay Sapphire, Zitrone, Tonic Water

ALKOHOLFREIER APERO***APERITIF ALCOHOL-FREE***

VIBRANTE SPRITZ 9

Martini Vibrante, Martini Vibrante, Apfelschorle, Orange, Minze

HUGO 9

Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze

SNACKKARTE | SNACKS

Diese Gerichte servieren wir Ihnen von Montag bis Samstag 11.00 – 22.30 Uhr
Monday to Saturday served from 11.00 – 22.30 o'clock

Grüner Salat - Dressing nach Wahl <i>Green salad</i>	8
Gemischter Salat – Dressing nach Wahl <i>Mixed salad</i>	9
Rindstatar mit Toast und Olivenbutter, wahlweise mit Cognac oder	19 / 29
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	9

FOCACCIA

Schinken Salami Käse - <i>ham / salami / cheese</i>	12
Rohschinken Gemischt - <i>raw ham / mixed</i>	12
Grillgemüse Mozzarella - <i>grilled vegetables and mozzarella</i>	12
Tomate-Mozzarella - <i>tomato and mozzarella</i>	12

APÉROSNACK

Tortilla Chips (Saucen: Avocado, Ceddar Cheese, Mexican Salsa)	9.5
--	-----

VOLKSHAUS PLÄTTLI | MEAT & CHEESE

Hobelkäse <i>Chipped cheese</i>	geräucherter Speck <i>Smoked bacon</i>	19.5
Buure Hamme <i>Farmer ham</i>	Tête de Moine <i>"Tête de Moine" cheese</i>	

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

VOLKSHAUSBURGER (220 g)	32
<i>Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Raclette Käse, Cole Slaw Salat, Volkshaus Frites Spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, French fries, Cole slaw</i>	
Feigen-Nussravioli, gebratene Endivien, Parmesancreme	32
<i>Fig-nut ravioli, fried endives, Parmesan cream</i>	

DESSERT

Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	13
<i>Vermicelles, meringue, vanilla ice cream, whipped cream</i>	
No-bake Cheesecake im Weckglas, salted caramel Sauce	13
<i>No-bake Cheesecake, salted caramel Sauce</i>	
Brownie, Vanilleglace, Mandarinen, Popcorn	13
<i>Brownie, Vanilla Ice Cream, Mandarin, Popcorn</i>	

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK | WINES SERVED BY GLASS**CHAMPAGNER | SCHAUMWEIN**

	10cl	75cl
Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée, Champagne, France	14	89
Prosecco DOC Extra Dry, Il Ponte, Veneto, Italia	8	49

WEISSWEIN | WHITE WINE

Chasselas „Frauenkopf“, Nick Bösiger, Twann, Schweiz	7	47
Heida du Valais AOC, Bonvin, Valais, Schweiz	8	54
Roero Arneis DOCG, Malvirà, Piemonte, Italia	7.5	52
Sancerre Blanc AC, Domaine Girard & Fils, Verdigny, Loire, France	9	62
Alvarinho, Quinta de Soalheiro, Melgão, Portugal	8	54

ROSEWEIN | ROSE WINE

Aragonez „das isch läbe“, Alentejo, Portugal	7	47
--	---	----

ROTWEIN | RED WINE

Pinot Noir/Malbec „Frauenkopf“, Nick Bösiger, Twann, Schweiz	7	52
Syrah du Valais AOC, Bonvin, Valais, Schweiz	8.5	56
Primitivo di Manduria DOC, I Vercesi, Puglia, Italia	7.5	48
Ripasso Valpolicella DOC, Fratelli Speri, Veneto, Italia	8	54
Le Volte dell'Ornellaia IGT, Ornellaia, Toscana, Italia	9.5	62
Tempranillo, Bodegas Tres Ases, Ribera del Duero, Espagna	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
Magners Cider <i>Irish apple-cider</i>	4.5%	56cl	9
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 alcohol free beer</i>	0.5%	33cl	5
Feldschlösschen alkoholfrei Weizen <i>Swiss alcohol free wheat beer</i>	0.5%	33cl	5

APERITIF | APPETIZER

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
Gynar	16.5%	4cl	8.5
Campari	23%	4cl	8.5
mit Orangensaft oder Mineralwasser zusätzlich <i>with orange juice or mineral water</i>		10cl	1.5
San Bitter, alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>		10cl	5
Chinotto, alkoholfrei <i>non alcoholic</i>		20cl	5

DIGESTIF | 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
Ramazzotti	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
---	-----	-----	----

MINERALWASSER | 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 BE	30cl	5.5
--	------	-----

WARME GETRÄNKE | WARM DRINKS

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)	3dl	4.8
Längass-Tee		6
Assam Halvari Indian black Tea	Japan Green Tea Sencha Yamato	
Ginger & Lemon Herbal & Fruit Tea	Verveine Herbal Tea	
Menthe du Maroc Herbal Tea	Berner Rose Fruit and Flower Tea	
Kamille Camomile		

Unser Partner für feine Tee's ist der „Länggass“ Tee in Bern – den Kaffee lassen wir vom Berner Familienunternehmen Blaser Café liefern - wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Our partner for fine tea's is "Länggass" tea in Bern - and our coffee come from the Berner family business Blaser Café - we wish you much pleasure.