

# UNSERE FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

## VORSPEISEN

Kleine Portion

Spargelcremesuppe, Spargelragout	12
Frühlingssalat	17
Spargelragout, Junger Spinat, Blattsalat, Dörrtomatenvinaigrette mit Rohschinken	21

## HAUPTGÄNGE

Kalbswienerschnitzel Weisser Spargel, neue Kartoffeln Wahlweise: Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise oder Nussbutter	43
Grilliertes Rindsfilet Medaillon Weisser Spargel, neue Kartoffeln Wahlweise: Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise oder Nussbutter	150g 44
Weisser Spargel, neue Kartoffeln Wahlweise: Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise oder Nussbutter	150g 16 250g 28
Portion San Daniele Rohschinken	15
Gebratener grüner Spargel, Cherrytomaten Basilikum Pesto, Burrata, Bratkartoffeln	28 34
Frühlings-Schweins-Cordon Bleu Rohschinken, Bärlauch, Glarner Alpkäse, hausgemachte Volkshaus Pommes	38

## DESSERT

Beeren-Tartelettes, Vanillecreme, hausgemachtes Rhabarbersorbet	13
Rüeblichschnitte, Honigjoghurt, Pistazien Crumble	13

## VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Tagessuppe		9
Spargelcremesuppe, Spargelragout		12
Rindscarpaccio, Frühlingssalat, Spargeln Schnittlauch Öl, Grana Padano	24	32
Rindstatar mit Toast und Olivenbutter Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cognac oder Calvados dazu	21	29

## SALATE

Grüner Salat – Dressing nach Wahl mit Croutons und Kernen		9
Gemischter Salat – Dressing nach Wahl mit Croutons und Kernen		10
Frühlingssalat Spargelragout, Junger Spinat, Blattsalat, Dörrotomatenvinaigrette mit Rohschinken		17 21
“Schüssel” Volkshaussalat Blattsalat mit French Dressing, Früchten, geröstete Nüsse, Sbrinzkäserollen mit Rohschinken		18 22

## 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>		41
Original-Kalbswienerschnitzel, Preiselbeeren Wahlweise hausgemachte Volkshaus Pommes oder Kartoffel-Salat		42
Geschnetzelte Kalbsleber „Ankeläberli“, Butterrösti	28	36
Schweins-Cordon Bleu, Bauernschinken, Glarner Alpkäse Gemüse, hausgemachte Volkshaus Pommes		35

## HAUPTGÄNGE

Alpsteiner Pouletbrust, Morchel Sauce Rosmarinkartoffeln, junger Broccoli		38
Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ hausgemachte Volkshaus Pommes, Frühlingsgemüse		41
Grilliertes Rindsfiletmedaillon hausgemachte Volkshaus Pommes, Frühlingsgemüse	150g 250g	44 54
<b>Saucen:</b> Sauce Béarnaise oder Trüffel-Jus		
Chateaubriand ab 2 Personen Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit	pro Person	62
<b>Beilagen zur Auswahl:</b> Hausgemachte Volkshaus Pommes, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Spinatgnocchi		
<b>Saucen:</b> Sauce Béarnaise, Trüffel-Jus		

## VEGETARISCHES / VEGANES

	Kleine Portion	
Gebratener grüner Spargel, Cherrytomaten Basilikum Pesto, Burrata, Bratkartoffeln	28	34
Bärlauch Gnocchi Rahmsauce, gemischter Spargelragout, getrocknete Tomaten	27	32
Vegan Burger Vollkornbrötchen, Süsskartoffel-Kichererbsen-Patty, Rotkohl- Coleslaw Salat		29
Hausgemachter Veganer Gemüsestrudel, Rauchpaprikacreme karamellisierte Bundzwiebeln		32

## DESSERT

Beeren-Tartelettes, Vanillecreme, hausgemachtes Rhabarbersorbet	13
Rüebli-schnitte, Honigjoghurt, Pistazien Crumble	13
Coffee Time Eine Kugel Mövenpick Glace mit einem Espresso	7.5
Tageskuchen	7
	mit Rahm 8
	mit Glace 11
Weitere Glacebecher und Frappe's finden Sie in unserer Glacekarte	

## UNSERE PRODUKTE

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch	Schweiz
San Daniele Rohschinken	Italien
Eglifilet	Valperca Raron, Wallis, Schweiz
Poulet	Alpstein, Appenzell, Schweiz
Grana Padano	Italien

## UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

### Anja's Bauernhof, Bangerten

Kartoffeln, Süssmost, Rapsöl

### Ängeli Beck / Bread a Porter, Bern

Brot, Zopf, 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

### 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.