

Starters / Entrées / Primi piatti

small petite piccolo

Soup of the day Soupe du jour <i>Zuppa del giorno</i>	9
Celery and pear soup, pear chutney Soupe au céleri et à la poire, chutney à la poire <i>Zuppa di sedano e pere, chutney di pere</i>	12
Beetroot duo, orange vinaigrette, marinated Alpine salmon Duo de betteraves, vinaigrette à l'orange, saumon alpin mariné <i>Duo di barbabietole, vinaigrette all'arancia, salmone alpino marinato</i>	19
Veal and morel pâté, cranberry vinaigrette, white cabbage Pâté de veau et morilles, vinaigrette à la canneberge, chou blanc <i>Paté di vitello e spugnole, vinaigrette al mirtillo rosso, cavolo bianco</i>	21
Beef tartar with toast and olive butter Tartare de bœuf, beurre d'olive maison, pain brioché <i>Tartare di manzo, Burro alle olive fatto in casa, pane brioche</i>	21 29

Salads / Salades / Insalate

Green salad – dressing of your choice, with croutons and seeds Salade verte – vinaigrette au choix, avec croûtons et graines <i>Insalata verde – condimento a scelta, con crostini e semi</i>	9
Mixed salad – dressing of your choice, with croutons and seeds Salade mixte – vinaigrette au choix, avec croûtons et graines <i>Insalata mista – condimento a scelta, con crostini e semi</i>	10
Lamb's lettuce salad, French dressing, bacon, boiled egg, croutons Salade de mâche, vinaigrette française ou italienne, lard, œuf, croûtons <i>Insalata di vermentino, condimento francese, pancetta, uovo sodo, crostini</i>	16
“Bowl” Volkshaus salad Leaf salad with French dressing, fruit, roasted nuts, vegetable strips, sliced cheese Salade verte avec vinaigrette française, fruits, noix grillées, lamelles de légumes, tranches de fromage <i>Insalata verde con condimento francese, frutta, noci tostate, strisce di verdura, formaggio a fette</i>	18
with Bündnerfleisch avec de la viande des Grisons <i>con carne secca dei Grigioni</i>	22

Volkshaus classics / Classiques du Volkshaus / I nostri classici del Volkshaus

	small	petite	piccolo
Roasted perch filets from Valperca (CH), Beurre blanc, vegetables, chanterelles, Cherry tomatoes, boiled potatoes Filets de perches de Valperca (CH), beurre blanc, légumes de saison, chanterelles, pommes de terre <i>Filetti di persico di Valperca (CH) beurre blanc, verdure stagionali, gallinacci, patate lesse</i>	36		46
Original Zurich veal strips with mushrooms, buttered rösti <i>Available without kidneys on request</i> Émincé de veau zurichois aux champignons, rösti au beurre Disponible sans reins sur demande <i>Sminuzzato di vitello alla zurighese con funghi, rösti al burro</i> <i>Disponibile senza reni su richiesta</i>			41
Sliced veal liver with "Swiss Rösti" (hash browned potatoes) Émincé de foie de veau, «rösti» de pommes de terre <i>Sminuzzato di fegato di vitello, «rösti» di patate</i>	28		36
Veal escalope Viennese style, homemade Volkshaus fries, cranberries Escalope viennoise, frites maison Volkshaus, airelles rouges <i>Scaloppina di vitello viennese impanata, patatine fritte Volkshaus fatte in casa, mirtilli rossi</i>			42
Pork cordon bleu Farmhouse ham, Glarus alpine cheese, vegetables, homemade Volkshaus fries Cordon bleu de porc, Jambon fermier, fromage alpin de Glaris, légumes, frites maison Volkshaus <i>Cordon bleu di maiale, Prosciutto di fattoria, formaggio alpino Glarus, verdure, patatine fritte Volkshaus fatte in casa</i>			35
Grandma's meatballs (220g) Ground beef and pork, savoy cabbage, mashed potatoes Boulettes de viande de grand-mère, Bœuf et porc hachés, chou de Savoie, purée de pommes de terre <i>"Polpettone della nonna" (220g), carne macinata di manzo e maiale, cavolo verza, purè di patate</i>			29
VOLKSHAUSBURGER (220g) Ground beef and pork, spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Glarner Alpine cheese, coleslaw, homemade Volkshaus fries Bœuf et porc hachés, sauce cocktail épicée, bacon, œuf au plat, fromage alpin Glarner, salade de chou, frites maison Volkshaus <i>VOLKSHAUSBURGER, Carne macinata di manzo e maiale, salsa cocktail piccante, pancetta, uovo fritto, formaggio alpino Glarner, insalata di cavolo, patatine fritte Volkshaus fatte in casa</i>			32

Main courses / Plats principales / *Secondi*

Duo of lamb, roasted rack of lamb in a herb crust, braised leg of lamb, rosemary jus, parsnip and potato gratin, Brussels sprouts		44
Duo d'agneau : carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, gigot d'agneau braisé, jus au romarin, gratin de panais et pommes de terre, choux de Bruxelles <i>Duo di agnello: costoletta di agnello arrosto in crosta di erbe aromatiche, cosciotto di agnello brasato, salsa al rosmarino, gratin di pastinaca e patate, cavoletti di Bruxelles</i>		
Braised veal shank, risotto, kale		39
Jarret de veau braisé, risotto, chou frisé <i>Stinco di vitello brasato, risotto, cavolo riccio</i>		
Porcini mushroom ravioli, veal strips, roasted porcini mushrooms, black truffle		42
Raviolis aux cèpes, lamelles de veau, cèpes rôtis, truffe noire <i>Ravioli ai funghi porcini, straccetti di vitello, funghi porcini arrostiti, tartufo nero</i>		
Beef fillet "Stroganoff", rice, winter vegetables	32	38
Filets de bœuf "Stroganoff", Riz, légumes d'hiver <i>Filetti di manzo "Stroganoff", Riso, verdure invernali</i>		
Grilled beef entrecôte « Café de Paris », homemade Volkshaus fries, winter vegetables		39
Entrecôte de bœuf grillée « Café de Paris », frites maison Volkshaus, légumes d'hiver <i>Entrecôte di manzo alla griglia « Café de Paris », patatine fritte Volkshaus fatte in casa, verdure invernali</i>		
Grilled beef fillet medallion	150g	250g
Homemade Volkshaus fries, winter vegetables – Sauces: Béarnaise sauce and truffle jus	44	54
Médallion de filet de bœuf grillé Frites maison Volkshaus, légumes d'hiver – Sauces: Sauce béarnaise ou jus de truffe <i>Medaglione di filetto di manzo grigliato</i> <i>patatine fritte Volkshaus fatte in casa, verdure invernali – Salse: Salsa Béarnaise o Jus al tartufo</i>		
Chateaubriand for 2 people - served in 2 courses, 30 minutes preparation time		Per Person
Choice of sides: Homemade Volkshaus fries, croquettes, parsnip and potato gratin, beetroot gnocchi, risotto		62
Sauces: Béarnaise sauce and 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, croquettes, gratin de panais et pommes de terre, gnocchi à la betterave, risotto Sauces: Sauce béarnaise ou jus de truffe <i>Chateaubriand per 2 persone, servito in 2 portate, tempo di preparazione di 30 minuti</i> <i>Contorni a scelta: Patatine fritte fatte in casa del Volkshaus, crocchette, gratin di pastinaca e patate, gnocchi di barbabietola, risotto</i> <i>Salse: Salsa Béarnaise o Jus al tartufo</i>		

Vegetarian / Végétarien / Vegetariano

Porcini mushroom ravioli, fried porcini mushrooms, black truffle	27	34
Raviolis aux cèpes, cèpes frits, truffe noire <i>Ravioli ai funghi porcini, funghi porcini fritti, tartufo nero</i>		
Beetroot gnocchi, cream cheese sauce, pumpkin, kale, Bernese forest honey	25	32
Gnocchi à la betterave, sauce au fromage frais, potiron, chou frisé, miel de la forêt bernoise <i>Gnocchi di barbabietola, salsa di formaggio cremoso, zucca, cavolo riccio, miele della foresta bernese</i>		
Grilled cauliflower, blue potatoes, flower sprouts, cauliflower foam (vegan)		32
Chou-fleur grillé, pommes de terre bleues, pousses de fleurs, mousse de chou-fleur (végan) <i>Cavolfiore grigliato, patate blu, germogli di cavolfiore, spuma di cavolfiore (vegano)</i>		

Desserts / Desserts / Dolci

Chocolate mousse ball, baked apple, meringue 12

Boule de mousse au chocolat, pomme cuite au four, meringue

Pallina di mousse al cioccolato, mela cotta, meringa

Sticky date pudding, homemade sea buckthorn ice cream 12

Pudding aux dattes collant, glace artisanale à l'argousier

Budino appiccicoso ai datteri, gelato artigianale all'olivello spinoso

Vermicelles, meringue, vanilla ice cream, whipped cream 12

Vermicelles de purées de marron, meringue, glace à la vanille, crème chantilly

Vermicelles, meringhe, gelato vaniglia, con panna

Coffee Time – a scoop of Mövenpick ice cream with an espresso 7.5

Une boule de glace Mövenpick accompagnée d'un espresso

Una pallina di gelato Mövenpick con un espresso

Cake of the day 7 **with whipped cream** 8 **with ice cream** 11

Gâteaux du jour

Torta del giorno

avec crème Chantilly

con panna

avec glace

con gelato

More ice cream cups and frappe's are in our ice cream menu.

Our Products

Beef, Veal, Pork

Switzerland

Paté

Switzerland

Perch Filet

Valperca Raron, Valais, Switzerland

Alpine Salmon

Lostallo, Grisons, Switzerland

Lamb

Ireland

Our Regional Suppliers

Anja's Bauernhof, Bangerten

Potatoes, apple juice, rapeseed oil

Ängelibeck / Bread a Porter, Bern

Bread assortment

Marti Metzgerei, Herzogenbuchsee

Meat and sausage products

Bianchi

Meat, poultry, fish

Johner Gemüse, Kerzers

Vegetables and fruits

Gourmador, Zollikofen

Vegetables, fruits, and other regional products

Ingredienza Teigwaren-Manufaktur, Bern

Spinach gnocchi

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.

Prices in CHF and incl. 8.1 % taxes - Prix en CHF et taxes incl. 8.1 % - Prezzi in CHF e tasse incluse 8.1 %