

VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Tagessuppe		9
Topinambur-Suppe mit Birnen-Chutney		12
Morchel-Pastete mit Salatbouquet und Zwetschgenkompott		19
Rindstatar mit Briochetoast und Olivenbutter	19	29
Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cognac oder Calvados dazu		

SALATE

Grüner Salat – Dressing nach Wahl mit Croutons und Samen		9
Gemischter Salat – Dressing nach Wahl mit Croutons und Samen		10
Nüsslisalat, French Dressing Speck, gekochtes Ei, Croûtons		16
“Schüssel“ Volkshaussalat		18
Blattsalat mit French Dressing, Granatapfel, Randen, Birnen, Nusscracker		
mit gebratenem Brie		21
mit Bündnerfleisch		23

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) Wirsing, Kartoffelstock		29
Original Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti <i>Auf Wunsch ohne Nieren erhältlich</i>		39
Original Kalbwienerschnitzel, Preiselbeeren Wahlweise hausgemachte Volkshaus Pommes oder Kartoffel-Salat		42
Geschnetzelte Kalbsleber „Ankeläberli“, Butterrösti	28	36
Cordon Bleu Bauernschinken, Glarner Alpkäse, Gemüse, hausgemachte Volkshaus Pommes		35

HAUPTGÄNGE

	Kleine Portion	
Alpenlachstranche, Safransauce, Tagliolini, Orangenfenchel		36
Lammracks, Kräuterkruste, Jus, Kartoffel-Pastinaken-Gratin, Ratatouille		42
Rindsfilets „Stroganoff“, Reis, Wintergemüse	32	36
Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ hausgemachtes Volkshaus Pommes, Wintergemüse		39
Grilliertes Rindsfilet, hausgemachtes Volkshaus Pommes, Wintergemüse	150g	43
Saucen: Sauce Béarnaise oder Trüffel-Jus	250g	54
Chateaubriand ab 2 Personen	pro Person	62
Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit		
Beilagen zur Auswahl:		
Hausgemachte Volkshaus Pommes, Kroketten, Kartoffel-Pastinaken-Gratin, Kürbis-Gnocchi, Reis		
Saucen: Sauce Béarnaise und Trüffel-Jus		

BURGERS

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

VEGETARISCHES / VEGANES

Feigen-Nussravioli, gebratene Brüsseler, Parmesancreme	28	32
Kürbis-Gnocchi mit Federkohl, gebackener Kürbis und Glarner Alpkäse	25	29

DESSERT

Tiramisu	13
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	13
Lauwarme Rotweinzwetschgen, Zimtglace	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
Lamm	Irland
Alpenlachs	Lostallo, Graubünden, Schweiz
Parmesan	Italien

Unsere regionalen Lieferanten

Anja's Bauernhof, Bangerten

Kartoffeln, Süssmost, Rapsöl

Marti Metzgerei, Herzogenbuchsee

Fleisch- und Wurstwaren

Johner Gemüse, Kerzers

Gemüse und Früchte

Ingredienza Teigwaren-Manufaktur, Bern

Spinatgnocchi

Berner Molkerei Schütz

Käse, Joghurt, weitere Milchprodukte

Ängelibeck/ Bread a Porter, Bern

Brot, Zopf, Burgerbrötli, Brioche Bun

Bianchi

Fleisch, Geflügel, Fisch

Gourmador, Zollikofen

Gemüse, Früchte und weitere regionale Produkte

La Marra, Bern

Saisonale Ravioli & Pasta

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