

STARTERS / ENTRÉES / PRIMI PIATTI

	½ portion	
Soup of the day Soupe du jour <i>Zuppa del giorno</i>	9	
Jerusalem artichoke soup with pear chutney Soupe de topinambours avec chutney de poires <i>Zuppa di topinambur con chutney di pere</i>	12	
Morel terrine with salad bouquet and stewed plums Terrine de morilles, bouquet de salades et compote de prunes <i>Terrina di spugnole con bouquet di insalata e prugne stufate</i>	19	
Beef tatar with toast and olive butter Tatara de bœuf avec toast et beurre aux olives <i>Tatara di manzo con pane tostato e burro alle olive</i>	19	29

SALADS / SALADES / INSALATE

Green salad, French or Italian dressing, croutons, seeds Salade verte, vinaigrette française ou italienne, croûtons, graines <i>Insalata verde, Condimento francese o italiano, crostini, semi</i>	9	
Mixed salad, French or Italian dressing, croutons, seeds Salade mêlée, vinaigrette française ou italienne, croûtons, graines <i>Insalata mista, Condimento francese o italiano, crostini, semi</i>	10	
Lamb's lettuce salad, French or Italian dressing, bacon, egg, croutons Salade de mâche, vinaigrette française ou italienne, lard, œuf, croûtons <i>Insalata formentina, Condimento francese o italiano, pancetta, uova, crostini</i>	16	
«Volkshaus salad bowl» Leaf salad with French dressing, pomegranate, beetroot, pears, nut crackers Salade «Volkshaus», Salade verte avec French Dressing, grenade, betteraves, poires, crackers aux noix <i>Insalata «Volkshaus», Insalata di foglie con salsa francese, melograno, barbabietola, pere, cracker alle noci</i>	18	
with fried brie avec brie fried <i>con brie fritto</i>	21	
with Bündnerfleisch (dry-salted beef) avec viande séchée des Grisons <i>con Bündnerfleisch (carne di manzo salata a secco)</i>	23	

THE VOLKSHAUS CLASSICS / LES CLASSIQUES DU VOLKSHAUS

I CLASSICI DEL VOLKSHAUS

	½ portion	
Roasted perch fillets 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
VOLKSHAUSBURGER, spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, French fries, coleslaw salad VOLKSHAUSBURGER, sauce cocktail piquante, lard, œuf au plat, fromage Suisse, frites, salade de chou <i>VOLKSHAUSBURGER, salsa cocktail, lardo, uova all'occhio di bue, formaggio svizzero, patate fritte, insalata cole slaw</i>		32
Minced meat «Grandmother's style» (220g), mashed potatoes, savoy cabbage Viande hachée «style grand-mère» (220g), purée de pommes de terre, chou frisé <i>«Polpettone della nonna» (220g), purè di patate, verza</i>		29
Veal escalope Viennese style, cranberries, French fries or potato salad Escalope viennoise, airelles rouges, frites ou salade de pomme de terre <i>Scaloppina di vitello impanata, mirtilli rossi, patate fritte o insalata di patate</i>		42
Original Zurich-style sliced veal with mushrooms, buttered "Swiss Rösti" <i>Available without kidneys upon 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>		39
Sliced veal liver with «Swiss Rösti» (hash browned potatoes) and vegetables Émincé de foie de veau, «rösti» de pommes de terre et légumes de saison <i>Sminuzzato di fegato di vitello, «Rösti» di patate, verdure stagionali</i>	28	36
Cordon bleu, farmer's ham, Swiss cheese, vegetables, French fries Cordon bleu de porc, jambon fermier, fromage raclette, légumes, frites <i>Cordon Bleu di maiale, prosciutto, formaggio svizzero, verdure e patate fritte</i>		35

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALES / SECONDI

	½ portion	
Alpine salmon, saffron sauce, tagliolini, orange fennel	36	
Saumon des Alpes, sauce au safran, tagliolini, fenouil à l'orange <i>Salmonè alpina, salsa allo zafferano, tagliolini, finocchio all'arancia</i>		
Lamb racks, herb crust, jus, potato and parsnip gratin, ratatouille	42	
Côtes d'agneau, croûte aux herbes, jus, gratin de pommes de terre et de panais, ratatouille <i>Carrè d'agnello, crosta di erbe, jus, gratin di patate e pastinaca, ratatouille</i>		
Beef fillet "Stroganoff", rice, winter vegetables	32	36
Filets de bœuf "Stroganoff", Riz, légumes d'hiver <i>Filetti di manzo "Stroganoff", Riso, verdure invernali</i>		
Grilled beef entrecôte « Café de Paris », winter vegetables, homemade Volkshaus fries		39
Entrecôte grillée « Café de Paris », légumes d'hiver, frites maison du Volkshaus <i>controfiletto di manzo grigliata « Café de Paris », verdure invernali, patate fritte</i>		
Grilled beef fillet, homemade Volkshaus fries, winter vegetables	150g	250g
Sauces: Sauce Béarnaise or Truffle Jus	43	54
Filet de bœuf grillé, frites maison Volkshaus, légumes d'hiver Sauces: Sauce béarnaise ou jus de truffe <i>Filetto di manzo alla griglia, patatine fritte fatte in casa del Volkshaus, verdure invernali</i> Salse: Salsa Béarnaise o Jus al tartufo		
Chateaubriand for 2 Persons - served in 2 courses, 30 minutes preparation time	Per Person	62
Choice of sides: Homemade Volkshaus fries, croquettes, rosemary potatoes, spinach gnocchi Sauces: Sauce Béarnaise 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, pommes de terre au romarin, gnocchi aux épinards Sauces: Sauce béarnaise et 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, patate al rosmarino, gnocchi di spinaci</i> <i>Salse: Salsa Béarnaise e Jus al tartufo</i>		

BURGERS

VOLKSHAUSBURGER, spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, French fries, coleslaw salad	32
VOLKSHAUSBURGER, sauce cocktail piquante, lard, œuf au plat, fromage Suisse, frites, salade de chou <i>VOLKSHAUSBURGER, salsa cocktail, lardo, uova all'occhio di bue, formaggio svizzero, patate fritte, insalata Cole slaw</i>	
Crispy chicken burger, brioche bun, onion confit, chili, cheddar cheese, homemade Volkshaus fries	32
Burger de poulet croustillant, bun brioché, oignons confits, piment, fromage cheddar, frites maison Volkshaus <i>Hamburger di pollo croccante, panino di brioche, cipolla confit, peperoncino, formaggio cheddar, patatine fritte Volkshaus fatte in casa</i>	
Vegan Burger, sweet potato-chickpeas, guacamole, mango chutney, homemade Volkshaus fries	29
Vegan Hamburger, pommes de terre douces-pois chiches, guacamole, chutney de mangue, frites maison du Volkshaus <i>Vegan Hamburger, Patate dolci-ceci, guacamole, chutney di mango, Patatine fritte fatte in casa del Volkshaus</i>	

VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN / VEGETARIANO

Fig-nut ravioli, fried endives, Parmesan cream	28	32
Ravioli aux noix, endives poêlées, crème de parmesan <i>Ravioli di fichi e noci, endivie, crema di parmigiano</i>		
Pumpkin gnocchi with kale, baked pumpkin and Glarus Alpine cheese	25	29
Gnocchi de courge avec chou plume, courge cuite au four et fromage d'alpage glaronnais <i>Gnocchi di zucca con cavolo riccio, zucca al forno e formaggio di malga Glarus</i>		

DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

Tiramisu				13	
Tiramisu					
<i>Tiramisù</i>					
Red wine plums, cinnamon ice cream				13	
Prunes au vin rouge, glace à la cannelle					
<i>Prugne al vino rosso, gelato alla cannella</i>					
Vermicelles, meringue, vanilla ice cream, whipped cream				13	
Vermicelles de purées de marron, meringue, glace à la vanille, crème chantilly					
<i>Vermicelles, meringhe, gelato vaniglia, con panna</i>					
Cake of the day	6	with whipped cream	7	with ice cream	9
Gâteaux du jour		avec crème Chantilly		avec glace	
<i>Torta del giorno</i>		<i>con panna</i>		<i>con gelati</i>	

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

OUR PRODUCTS

Beef, Veal, Pork	Switzerland
Chicken	Switzerland
Perch Filet	Valperca Raron, Valais, Switzerland
Alpine salmon	Lostallo, Grisons, Switzerland
Lamb	Ireland
Parmesan	Italy

OUR LOCAL PRODUCERS

Anja's Farm in Bangerten	Ängelibeck/ Bread a Porter, Bern
Potatoes, sweet cider, rapeseed oil	Bread, plaited bread, burger buns, brioche bun
Marti Metzgerei in Herzogenbuchsee	Bianchi
Meat and sausage products	Meat, poultry, fish
Johner Gemüse in Kerzers	Gourmador in Zollikofen
Vegetables and fruit	Vegetables, fruit and other regional products
Ingredientza Teigwaren-Manufaktur in Bern	La Marra in Bern
Gnocchi	Seasonal ravioli & Pasta
Berner Molkerei 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.

Prices in CHF and incl. taxes / Prix en CHF et taxes incl. / Prezzi in CHF e tasse incluse