

SUMMER AT THE VOLKSHAUS

STARTERS / ENTRÉES / *PRIMI PIATTI*

small petite *piccolo*

Seeland tomato variation, burrata, peach, Cri-Mi-Cri olive oil, apple balsamic, basil	18	24
<i>Variation de tomates du Seeland, burrata, pêche, huile d'olive Cri-Mi-Cri, balsamique de pomme, basilic</i>		
<i>Variazione di pomodori del Seeland, burrata, pesca, olio d'oliva Cri-Mi-Cri, balsamico di mela, basilico</i>		
Charcoal-grilled Vitello Tonnato, wild herb salad, capers	23	28
<i>Vitello Tonnato grillé au charbon de bois, salade d'herbes sauvages, câpres</i>		
<i>Vitello Tonnato alla griglia a carbone, insalata di erbe selvatiche, capperi</i>		
Beef tartare, homemade olive butter, toasted brioche	24	29
<i>Tartare de bœuf, beurre aux olives maison, brioche toastée</i>		
<i>Tartare di manzo, burro alle olive fatto in casa, brioche tostata</i>		

SOUPS / SOUPES / ZUPPE

Gazpacho		11
<i>Gazpacho</i>		
<i>Gazpacho</i>		
Soup of the day		9
<i>Soupe du jour</i>		
<i>Zuppa del giorno</i>		

SALADS / SALADES / *INSALATE*

Green salad, raspberry vinaigrette, French or Italian dressing, croutons, mixed seeds		10
<i>Salade verte, vinaigrette à la framboise, sauce française ou italienne, croûtons, graines</i>		
<i>Insalata verde, vinaigrette al lampone, dressing francese o italiano, crostini, semi misti</i>		
Mixed salad, raspberry vinaigrette, French or Italian dressing, croutons, mixed seeds		12
<i>Salade mêlée, vinaigrette à la framboise, sauce française ou italienne, croûtons, graines</i>		
<i>Insalata mista, vinaigrette al lampone, dressing francese o italiano, crostini, semi misti</i>		
Caesar salad, baby romaine lettuce, Ceaser dressing, parmesan, croutons	16	22
<i>Salade César, cœur de romaine, vinaigrette César, parmesan, croûtons</i>		
<i>Insalata Caesar, lattuga romana, condimento Caesar, parmigiano, crostini</i>		
With grilled chicken breast, avec suprême de poulet grillé, con petto di pollo grigliato	23	28
Volkshaus salad bowl, seasonal fruits, Sbrinz shavings, toasted nuts, French dressing		19
<i>Salade Volkshaus, fruits de saison, copeaux de Sbrinz, noix torréfiées, sauce française</i>		
<i>Insalata Volkshaus, frutta di stagione, scaglie di Sbrinz, noci tostate, dressing francese</i>		
with fresh goat cheese, / avec fromage de chèvre frais / con formaggio fresco di capra		22
with cured ham / avec jambon cru / con prosciutto crudo		23

VOLKSHAUS CLASSICS / CLASSIQUES DU VOLKSHAUS /

/ *NOSTRI CLASSICI DEL VOLKSHAUS*

small petite piccolo

Roasted perch fillets from Raron (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-style sliced veal with mushrooms, buttered "Swiss Rösti" Available without kidneys upon request 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>		42
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>	29	37
Veal escalope Viennese style, homemade Volkshaus fries, cranberries Escalope viennoise, frites maison du Volkshaus, airelles rouges <i>Scaloppina di vitello viennese impanata, patatine fritte fatte in casa del Volkshaus, mirtilli rossi</i>		43
Cordon Bleu farmer`s ham, Swiss cheese, vegetables, homemade Volkshaus fries Cordon bleu de porc, jambon fermier, fromage raclette, légumes, frites maison du Volkshaus <i>Cordon Bleu di maiale, prosciutto, formaggio svizzero, verdure e patatine fritte fatte in casa del Volkshaus</i>		36
Minced meat "Grandmother's style", summer vegetables, roast potatoes Viande hachée "style grand-mère", légumes d'été, pommes de terre sautées <i>"Polpettone della nonna", verdure estive, patate fritte</i>		29
VOLKSHAUSBURGER Spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, homemade Volkshaus fries, coleslaw salad VOLKSHAUSBURGER, sauce cocktail piquante, lard, œuf au plat, fromage Suisse, frites, salade de chou <i>VOLKSHAUSBURGER, salsa cocktail, lardo, uovo all'occhio di bue, formaggio svizzero, patatine fritte fatte in casa del Volkshaus, insalata cole slaw</i>		32

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALES / *SECONDI*

small petite piccolo

Cold charcoal-grilled roast beef, tartare sauce, homemade fries, mixed salad	29	37
Roast-beef grillé au charbon de bois, servi froid, sauce tartare, frites maison, salade mêlée <i>Roast beef alla griglia a carbone servito freddo, salsa tartara, patatine fritte fatte in casa, insalata mista</i>		
Crispy Milanese chicken, lemon vinaigrette, homemade fries, arugula and cherry tomato salad		34
Poulet croustillant à la milanaise, vinaigrette au citron, frites maison, salade de roquette et tomates cerises <i>Pollo croccante alla milanese, vinaigrette al limone, patatine fritte fatte in casa, insalata di rucola e pomodorini</i>		
Beef entrecôte tagliata, arugula, Parmesan, roasted potatoes, balsamic vinegar		42
Tagliata d'entrecôte de bœuf, roquette, parmesan, pommes de terre sautées, vinaigre balsamique <i>Tagliata di entrecôte di manzo, rucola, parmigiano, patate arrosto, aceto balsamico</i>		
Charcoal-grilled flat iron steak, chimichurri, roasted summer potatoes, baby carrots		47
Flat Iron Steak grillé au charbon de bois, chimichurri, pommes de terre d'été rôties, jeunes carottes <i>Flat Iron Steak alla griglia a carbone, chimichurri, patate estive arrosto, carotine novelle</i>		
Grilled beef tenderloin medallion, truffle jus, homemade fries, summer vegetables	150g	46
Médaille de filet de bœuf grillé, jus à la truffe, frites maison, légumes d'été <i>Medaglione di filetto di manzo alla griglia, jus al tartufo, patatine fritte fatte in casa, verdure estive</i>		
	250g	54

FITNESS SALAD

Mixed seasonal salad with / Grande salade de saison avec / Grande insalata di stagione con

Perch filets, tartar sauce / Filets de perche, sauce tartare / <i>Filetti di pesce persico, salsa tartara</i>		36
Viennese veal schnitzel / Escalope viennoise / <i>Cotoletta di vitello alla viennese</i>		43
Beef Entrecôte / entrecôte de bœuf / <i>entrecôte di manzo</i> , Café de Paris butter		42

Choice of raspberry vinaigrette, French dressing or Italian dressing

Au choix : vinaigrette à la framboise, sauce française ou sauce italienne

A scelta: vinaigrette al lampone, dressing francese o dressing italiano

VEGETARIAN / VEGAN

Charcoal-grilled eggplant, hoisin sauce, peanuts, pickled onions, jasmine rice (vegan)		32
Aubergine grillée au charbon de bois, sauce hoisin, cacahuètes, oignons marinés, riz jasmin <i>Melanzana alla griglia a carbone, salsa hoisin, arachidi, cipolle in agrodolce, riso jasmine</i>		
Mascarpone ravioli, sun-dried tomatoes, sage butter	26	31
Raviolis au mascarpone, tomates séchées, beurre à la sauge <i>Ravioli al mascarpone, pomodori secchi, burro alla salvia</i>		

DESSERT

Cheesecake with berry sorbet 12

Cheesecake et sorbet aux fruits rouges

Cheesecake con sorbetto ai frutti di bosco

Panna cotta with strawberries and basil ice cream 12

Panna cotta aux fraises et glace au basilic

Panna cotta con fragole e gelato al basilico

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

Coffee Time, une boule de glace Mövenpick avec un espresso

Coffee Time, una pallina di gelato Mövenpick con un espresso

Cake of the day 7	with whipped cream 8	with ice cream 11
Gâteaux du jour	avec crème Chantilly	avec glace
<i>Torta del giorno</i>	con panna	con gelati

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

OUR PRODUCTS / NOS PRODUITS / I NOSTRI PRODOTTI

Beef, veal, pork	Switzerland
Chicken	Switzerland
Perch filet	Valperca Raron, Valais, Switzerland
Perch crispies	Estonia
Parmesan cheese	Italy

OUR LOCAL PRODUCERS / NOS PRODUCTEURS LOCAUX / I NOSTRI PRODUTTORI LOCALI

Anja's Farm in Bangerten, Marti Butchery Herzogenbuchsee, Johner Vegetables Kerzers, Ingredienti Pasta Manufactory Bern, Gourmador Zollikofen

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances on request. All prices are in Swiss francs and include 8.1% VAT.

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Tous les prix sont indiqués en francs suisses et incluent la TVA de 8,1%.

Su richiesta, il nostro personale sarà lieto di informarvi sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Tutti i prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono l'8,1% di IVA.