

## OUR SPRING SPECIALITIES / NOS SPÉCIALITÉ / LE NOSTRE SPECIALITÀ

### STARTERS / ENTRÉES / PRIMI

<b>Asparagus cream soup with asparagus ragout</b>	12
Soupe à la crème d'asperges avec ragoût d'asperges <i>Zuppa di asparagi con ragù di asparagi</i>	
<b>Spring salad Asparagus ragout, young spinach, leaf salad, dried tomato vinaigrette</b>	17
Salade de printemps, ragoût d'asperges, jeunes épinards, salade verte, vinaigrette aux tomates séchées <i>Insalata di primavera, ragù di asparagi, spinaci novelli, insalata verde, vinaigrette di pomodori secchi</i>	
<b>with raw ham</b>	21
avec du jambon cru <i>Con prosciutto crudo</i>	

### MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALES / SECONDI

<b>Veal escalope Viennese style, white asparagus, new potatoes</b>	43
Escalope viennoise, asperges blanches, pommes de terre nouvelles <i>Scaloppina di vitello impanata, asparagi bianchi, patate novelle</i> Choice of gravy: Hollandaise sauce, Bearnaise sauce or nut butter	
<b>Grilled beef fillet medallion, white asparagus, new potatoes</b>	150g 44
Medaillon de filet de bœuf grillé, asperges blanc, pommes nouvelles <i>Medaglione di filetto di manzo alla griglia, asparagi bianchi, patate novelle</i> On your choice: Hollandaise sauce, Béarnaise sauce or nut butter	
<b>White asparagus / Asperges blanches / Asparagi bianchi</b>	150g 16
Choice of gravy: Hollandaise sauce, Bearnaise sauce or nut butter	250g 28
<b>with San Daniele raw ham / avec jambon cru de San Daniele / con prosciutto crudo di San Daniele</b>	15
<b>Roasted green asparagus, cherry tomatoes, basil pesto, burrata, roast potatoes</b>	29 34
Asperges vertes rôties, tomates cerises, pesto de basilic, burrata, pommes de terre sautées <i>Asparagi verdi arrostiti, pomodorini, pesto di basilico, burrata, patate arrosto</i>	
<b>Spring pork cordon bleu, raw ham, Glarus alpine cheese, wild garlic, homemade Volkshaus fries</b>	38
Cordon bleu de porc printanier, jambon cru, fromage d'alpage glaronnais, ail des ours, frites maison Volkshaus <i>Cordon bleu di maiale primavera, prosciutto crudo, formaggio alpino Glarona, aglio orsino, patatine fritte Volkshaus fatte in casa</i>	

### DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

<b>Berry tartelettes, vanilla cream, homemade rhubarb sorbet</b>	13
Tartelettes aux baies, crème à la vanille, sorbet rhubarbe maison <i>Tartellette ai frutti di bosco, crema alla vaniglia, sorbetto al rabarbaro fatto in casa</i>	
<b>Carrot cake, honey yogurt, pistachio crumble</b>	13
Gâteau aux carottes, yaourt au miel, crumble aux pistaches <i>Torta di carote, yogurt al miele, crumble di pistacchi</i>	

## STARTERS / ENTRÉES / PRIMI PIATTI

	½ portion	
<b>Soup of the day</b> Soupe du jour <i>Zuppa del giorno</i>		9
<b>Asparagus cream soup with asparagus ragout</b> Soupe à la crème d'asperges avec ragoût d'asperges <i>Zuppa di asparagi con ragù di asparagi</i>		12
<b>Beef tatare with toast and olive butter</b> Tatare de bœuf avec toast et beurre aux olives <i>Tatara di manzo con pane tostato e burro alle olive</i>	21	29
<b>Beef carpaccio, spring salad, asparagus, chives oil, Grana Padano cheese</b> Carpaccio de bœuf, salade de printemps, asperges, huile de ciboulette, grana padano <i>Carpaccio di manzo, insalata di primavera, asparagi, olio all'erba cipollina, Grana Padano</i>	24	32

## SALADS / SALADES / INSALATE

<b>Green salad, French or Italian dressing, croutons, seeds</b> Salade verte, vinaigrette française ou italienne, croûtons, graines <i>Insalata verde, Condimento francese o italiano, crostini, semi</i>		9
<b>Mixed salad, French or Italian dressing, croutons, seeds</b> Salade mêlée, vinaigrette française ou italienne, croûtons, graines <i>Insalata mista, Condimento francese o italiano, crostini, semi</i>		10
<b>Spring salad, asparagus ragout, young spinach, leaf salad, dried tomato vinaigrette</b> Salade de printemps, ragoût d'asperges, jeunes épinards, salade verte, vinaigrette aux tomates séchées <i>Insalata di primavera, ragù di asparagi, spinaci novelli, insalata verde, vinaigrette di pomodori secchi</i>		17
<b>with raw ham</b> avec du jambon cru <i>con prosciutto crudo</i>		21
<b>«Volkshaus salad bowl»</b> <b>Leaf salad with French dressing, pomegranate, beetroot, pears, nut crackers</b> Salade «Volkshaus», salade verte avec French Dressing, grenade, betteraves, poires, crackers aux noix <i>Insalata «Volkshaus», insalata verde con salsa francese, melograno, barbabietola, pere, cracker alle noci</i>		18
<b>with raw ham</b> avec du jambon cru <i>con prosciutto crudo</i>		22

## THE VOLKSHAUS CLASSICS / LES CLASSIQUES DU VOLKSHAUS

### *I CLASSICI DEL VOLKSHAUS*

	½ portion	
<p><b>Roasted perch fillets from Valperca (CH), beurre blanc, vegetables, chanterelles, Cherry tomatoes, boiled potatoes</b></p> <p>Filets de perches de Valperca (CH), beurre blanc, légumes de saison, chanterelles, pommes de terre</p> <p><i>Filetti di persico di Valperca (CH) beurre blanc, verdure stagionali, gallinacci, patate lesse</i></p>	<b>36</b>	<b>46</b>
<p><b>VOLKSHAUSBURGER, spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, French fries, coleslaw salad</b></p> <p>VOLKSHAUSBURGER, sauce cocktail piquante, lard, œuf au plat, fromage Suisse, frites, salade de chou</p> <p><i>VOLKSHAUSBURGER, salsa cocktail, lardo, uovo all'occhio di bue, formaggio svizzero, patate fritte, insalata cole slaw</i></p>		<b>32</b>
<p><b>Minced meat «Grandmother's style» (220g), mashed potatoes, savoy cabbage</b></p> <p>Viande hachée «style grand-mère» (220g), purée de pommes de terre, chou frisé</p> <p><i>«Polpettone della nonna» (220g), purè di patate, verza</i></p>		<b>29</b>
<p><b>Veal escalope Viennese style, cranberries, French fries or potato salad</b></p> <p>Escalope viennoise, airelles rouges, frites ou salade de pomme de terre</p> <p><i>Scaloppina di vitello impanata, mirtilli rossi, patate fritte o insalata di patate</i></p>		<b>42</b>
<p><b>Original Zurich-style sliced veal with mushrooms, buttered "Swiss Röstli"</b></p> <p><i>Available without kidneys upon request</i></p> <p>Émincé de veau zurichois aux champignons, röstli au beurre</p> <p>Disponible sans reins sur demande</p> <p><i>Sminuzzato di vitello alla zurighese con funghi, röstli al burro</i></p> <p><i>Disponibile senza reni su richiesta</i></p>		<b>41</b>
<p><b>Sliced veal liver with «Swiss Röstli» (hash browned potatoes) and vegetables</b></p> <p>Émincé de foie de veau, «röstli» de pommes de terre et légumes de saison</p> <p><i>Sminuzzato di fegato di vitello, «Röstli» di patate, verdure stagionali</i></p>	<b>28</b>	<b>36</b>
<p><b>Cordon bleu, farmer`s ham, Swiss cheese, vegetables, French fries</b></p> <p>Cordon bleu de porc, jambon fermier, fromage raclette, légumes, frites</p> <p><i>Cordon Bleu di maiale, prosciutto, formaggio svizzero, verdure e patate fritte</i></p>		<b>35</b>

## MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALES / SECONDI

**Alpstein chicken breast, morel sauce, rosemary potatoes, young broccoli** **38**

Poitrine de poulet Alpsteiner, sauce aux morilles, pommes de terre au romarin, jeunes brocolis

*Petto di pollo Alpstein, salsa di spugnole, patate al rosmarino, broccoli giovani*

**Grilled beef entrecôte « Café de Paris », spring vegetables, homemade Volkshaus fries** **41**

Entrecôte grillée « Café de Paris », légumes de printemps, frites maison du Volkshaus

*controfiletto di manzo grigliato « Café de Paris », verdure primaverili, patatine fritte fatte in casa del Volkshaus*

**Grilled beef fillet medallion** **150g** **250g**

**Homemade Volkshaus fries, spring vegetables – Sauces: Sauce Béarnaise or Truffle Jus** **44** **54**

Médaille de filet de bœuf grillé

frites maison du Volkshaus, légumes de printemps

*Medaglione di filetto di manzo grigliato*

*Patatine fritte fatte in casa del Volkshaus, verdure primaverili*

**Chateaubriand for 2 Persons - served in 2 courses, 30 minutes preparation time** **Per Person**

**Choice of sides: Homemade Volkshaus fries, croquettes, rosemary potatoes, spinach gnocchi** **62**

**Sauces: Sauce Béarnaise or 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

*Chateaubriand per 2 persone, servito in 2 portate, tempo di preparazione di 30 minuti*

*Contorni a scelta: Patatine fritte fatte in casa del Volkshaus, crocchette, patate al rosmarino, gnocchi di spinaci*

## VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN / VEGETARIANO

**Roasted green asparagus, cherry tomatoes, basil pesto, burrata, roast potatoes** **28** **34**

Asperges vertes rôties, tomates cerises, pesto de basilic, burrata, pommes de terre sautées

*Asparagi verdi arrostiti, pomodorini, pesto di basilico, burrata, patate arrosto*

**Wild garlic gnocchi, cream sauce, mixed asparagus ragout, dried tomatoes** **27** **32**

Gnocchi à l'ail des ours, sauce à la crème, ragoût d'asperges mélangées, tomates séchées

*Gnocchi all'aglio orsino, salsa alla panna, ragù di asparagi misti, pomodori secchi*

**Vegan Burger, sweet potato-chickpeas, guacamole, mango chutney** **29**

Végan Hamburger, patates douces, guacamole, chutney de mangue

*Vegan Hamburger, patate dolci, guacamole, chutney di mango*

**Homemade vegan vegetable strudel, smoked paprika cream, caramelized spring onions** **32**

Strudel végétalien maison, crème de poivrons fumés, oignons caramélisés en botte

*Strudel di verdure vegano fatto in casa, crema alla paprika affumicata, cipollotti caramellati*

## Desserts / Desserts / Dolci

<b>Berry tartelettes, vanilla cream, homemade rhubarb sorbet</b>	<b>13</b>
Tartelettes aux baies, crème à la vanille, sorbet rhubarbe maison	
<i>Tartellette ai frutti di bosco, crema alla vaniglia, sorbetto al rabarbaro fatto in casa</i>	
<b>Carrot cake, honey yogurt, pistachio crumble</b>	<b>13</b>
Gâteau aux carottes, yaourt au miel, crumble aux pistaches	
<i>Torta di carote, yogurt al miele, crumble di pistacchi</i>	
<b>Coffee Time, a scoop of Mövenpick ice cream with an espresso</b>	<b>7.5</b>
Une boule de glace Mövenpick avec un espresso	
<i>Una coppa di gelato Mövenpick con un espresso</i>	
<b>Cake of the day</b>	<b>7</b>
Gâteau du jour	
<i>Torta del giorno</i>	with whipped cream <b>8</b>
	with ice cream <b>11</b>

## Our Products

Beef, Veal, Pork	Switzerland
San Daniele ham	Italy
Perch Filet	Valperca Raron, Valais, Switzerland
Chicken	Alpstein, Appenzell, Switzerland
Grana Padano	Italy

## Our local Producers

Anja Winkelmann's Farm in Bangerten, Marti Butchery Herzogenbuchsee, Johner Vegetables Kerzers, Dairy Schütz Bern, Ingredienza Pasta Manufactory Bern, La Marra Bern, Gourmador Zollikofen

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