

VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Tagessuppe	9	
Sellerie-Birnen-Suppe, Birnenchutney	12	
Duo von der Rande, Orangenvinaigrette, marinierter Alpenlachs	19	
Kalbfleisch-Morchel-Pastete, Preiselbeer-Vinaigrette, Weisskabis	21	
Rindstatar mit Toast und Olivenbutter	21	29
<i>Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cognac oder Calvados dazu</i>		

SALATE

Grüner Salat – Dressing nach Wahl, mit Croûtons und Samen	9	
Gemischter Salat – Dressing nach Wahl, mit Croûtons und Samen	10	
Nüsslisalat	16	
French Dressing, Speck, gekochtes Ei, Croûtons		
“Schüssel” Volkshaussalat	18	
Blattsalat mit French Dressing, Früchten, gerösteten Nüssen, Gemüsestreifen, Hobelkäse		
mit Bündnerfleisch	22	

VOLKSHAUSKLASSIKER

Kleine Portion

Gebratene Valperca Eglifilets (CH), Beurre Blanc,
Blattspinat, Eierschwämme, Cherrytomaten, Salzkartoffeln 36 46

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.

Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti 41
Auf Wunsch ohne Nieren erhältlich

Geschnetzelte Kalbsleber „Ankeläberli“, Butterrösti 28 36

Original Kalbswienerschnitzel, Preiselbeeren 42
Wahlweise hausgemachte Volkshaus Pommes oder Kartoffel-Salat

Cordon Bleu vom Schwein 35
Bauernschinken, Glarner Alpkäse, Gemüse, hausgemachte Volkshaus-Pommes

Grossmutter's Hacktätschli (220gr) 29
Rind- und Schweinshackfleisch, Wirsing, Kartoffelstock

VOLKSHAUSBURGER (220gr) 32
Rind- und Schweinshackfleisch, pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei,
Glarner Alpkäse, Cole-Slaw-Salat, hausgemachte Volkshaus-Pommes

HAUPTGÄNGE

	Kleine Portion	
Zweierlei vom Lamm rosa gebratenes Lammrack in Kräuterkruste, geschmorte Lammkeule, Rosmarinjus, Pastinaken-Kartoffelgratin, Rosenkohl		44
Kalbshaxe geschmort, Risotto, Federkohl		39
Steinpilzravioli, Kalbfleischstreifen, gebratene Steinpilze, schwarzer Trüffel		42
Rindsfilets „Stroganoff“, Reis, Wintergemüse	32	38
Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ hausgemachte Volkshaus-Pommes, Wintergemüse		39
Grilliertes Rindsfiletmedaillon	150g	44
hausgemachte Volkshaus-Pommes, Wintergemüse	250g	54
Saucen: Sauce Béarnaise oder Trüffel-Jus		
Chateaubriand ab 2 Personen	pro Person	62
Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit		
Beilagen zur Auswahl:		
hausgemachte Volkshaus-Pommes, Kroketten, Pastinaken-Kartoffelgratin, Randen-Gnocchi, Risotto		
Saucen: Sauce Béarnaise und Trüffel-Jus		

VEGETARISCH / VEGAN

Steinpilzravioli, gebratene Steinpilze, schwarzer Trüffel	27	34
Randen-Gnocchi, Frischkäsesauce, Kürbis, Federkohl, Berner Waldhonig	25	32
Grillierter Blumenkohl, blaue Kartoffeln, Flower Sprouts, Blumenkohlschaum (vegan)		32

DESSERT

Schokoladenmousse-Kugel, Bratapfel, Meringue	12
Sticky Date Pudding, hausgemachtes Sanddornlace	12
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	12
Coffee Time	7.5
Eine Kugel Mövenpick-Glace mit einem Espresso	
Tageskuchen	7
	mit Rahm 8
	mit Glace 11

Weitere Glacebecher und Frappe's finden Sie in unserer Glacekarte

UNSERE PRODUKTE

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch	Schweiz
Pastete	Schweiz
Eglifilet	Valperca Raron, Wallis, Schweiz
Lamm	Irland
Alpenlachs	Lostallo, Graubünden, Schweiz

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

Saisonale Ravioli, Gnocchi & Pasta

Ängelibeck/ Bread a Porter, Bern

Brotsortiment

Bianchi

Fleisch, Geflügel, Fisch

Gourmador, Zollikofen

Gemüse, Früchte und weitere regionale Produkte

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