

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

### STARTERS / ENTRÉES / PRIMI

<b>Asparagus cream soup with asparagus-morel ragout</b>	12
Soupe à la crème d'asperges avec ragoût d'asperges et morilles <i>Zuppa di asparagi con ragù di asparagi e spugnole</i>	
<b>Marinated white asparagus, wild garlic vinaigrette, roasted hazelnuts</b>	17
Asperges blanches marinées, vinaigrette à l'ail des ours, noisettes grillées <i>Asparagi bianchi marinati, vinaigrette all'aglio orsino, nocciole tostate</i>	
<b>with San Daniele raw ham</b>	22
avec jambon cru San Daniele <i>con prosciutto crudo San Daniele</i>	

### MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALES / SECONDI

<b>Veal escalope Viennese style, white asparagus, new potatoes</b>	43
Escalope viennoise de veau, 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 blanches, pommes de terre 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>Pan-fried perch fillets, white asparagus, new potatoes</b>	47
Filets de perche poêlés, asperges blanches, pommes de terre nouvelles <i>Filetti di pesce persico saltati, 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
<b>Choice of gravy: Hollandaise sauce, Bearnaise sauce or nut butter</b>	250g 28
<b>with San Daniele raw ham / avec jambon cru de San Daniele / con prosciutto crudo di San Daniele</b>	15
<b>Spinach tagliatelle, morel sauce, asparagus, wild garlic oil (vegan)</b>	29 34
Tagliatelles aux épinards, sauce aux morilles, asperges, huile d'ail des ours (vegan) <i>Tagliatelle agli spinaci, salsa alle spugnole, asparagi, olio all'aglio orsino (vegano)</i>	
<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>	

### DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

<b>Puff pastry cornet, Bavarian cream, marinated strawberries, green asparagus ice cream</b>	13
Cornet en pâte feuilletée, crème bavaroise, fraises marinées, glace à l'asperge verte <i>Cornetto di pasta sfoglia, crema bavarese, fragole marinate, gelato agli asparagi verdi</i>	
<b>Rhubarb casserole, rhubarb salad, sour cream ice cream</b>	13
Gratin de rhubarbe, salade de rhubarbe, glace à la crème acidulée <i>Sformato di rabarbaro, insalata di rabarbaro, gelato alla panna acida</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-morel ragout</b> Soupe à la crème d'asperges avec ragoût d'asperges et morilles <i>Zuppa di asparagi con ragù di asparagi e spugnole</i>	12	
<b>Omelette, spinach, pretzel, pomegranate vinaigrette</b> Omelette, épinards, bretzel, vinaigrette à la grenade <i>Omelette, spinaci, bretzel, vinaigrette al melograno</i>		
<b>Marinated white asparagus, wild garlic vinaigrette, roasted hazelnuts</b> Asperges blanches marinées, vinaigrette à l'ail des ours, noisettes grillée <i>Asparagi bianchi marinati, vinaigrette all'aglio orsino, nocciole tostate</i>	17	
<b>with San Daniele raw ham</b> avec jambon cru San Daniele <i>con prosciutto crudo San Daniele</i>	22	
<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

## SALADS / SALADES / INSALATE

<b>Green salad – dressing of your choice, croutons, seeds</b> Salade verte – vinaigrette au choix, croûtons, graines <i>Insalata verde – condimento a scelta, crostini, semi</i>	9	
<b>Mixed salad – dressing of your choice, croutons, seeds</b> Salade mêlée – vinaigrette au choix, croûtons, graines <i>Insalata mista – condimento a scelta, crostini, semi</i>	10	
<b>Volkshaus salad bowl, leaf salad, fruits, roasted nuts, Sbrinz cheese rolls</b> Salade « Volkshaus », salade verte, fruits, noix grillées, rouleaux de Sbrinz <i>Insalata « Volkshaus », insalata verde, frutta, noci tostate, rotolini di Sbrinz</i>	17	
<b>with raw ham</b> avec du jambon cru <i>con prosciutto crudo</i>	21	

## 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, tomates cerises, pommes de terre</p> <p><i>Filetti di persico di Valperca (CH) beurre blanc, verdure stagionali, gallinacci, patate lesse</i></p>	36	46
<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>		32
<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>		29
<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>		42
<p><b>Original Zurich-style sliced veal with mushrooms, buttered "Swiss Rösti"</b></p> <p><i>Available without kidneys upon request</i></p> <p>Émincé de veau zurichois aux champignons, rösti au beurre</p> <p>Disponible sans reins sur demande</p> <p><i>Sminuzzato di vitello alla zurighese con funghi, rösti al burro</i></p> <p><i>Disponibile senza reni su richiesta</i></p>		41
<p><b>Sliced veal liver with «Swiss Rösti» (hash browned potatoes) and vegetables</b></p> <p>Émincé de foie de veau, «rösti» de pommes de terre et légumes de saison</p> <p><i>Sminuzzato di fegato di vitello, «Rösti» di patate, verdure stagionali</i></p>	28	36
<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>		35

## MAIN COURSES / PLATS PRINCIPALES / SECONDI

**Fried chicken, wild garlic mayonnaise, potato-cucumber salad** **34**

Poulet frit, mayonnaise à l'ail des ours, salade de pommes de terre et concombre

*Pollo fritto, maionese all'aglio orsino, insalata di patate e cetrioli*

**Lamb loin, rosemary jus, carrot purée, blue potatoes** **39**

Filet d'agneau, jus au romarin, purée de carottes, pommes de terre bleues

*Filetto d'agnello, jus al rosmarino, purea di carote, patate blu*

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

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

*contrafiletto 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** **62**

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

**Per Person**

**Choice of sides: Homemade Volkshaus fries, pan-fried potatoes, risotto, spinach tagliatelle**

**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, pommes de terre sautées, risotto, tagliatelles aux épinards

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

*Contorni a scelta: Patatine fritte della Volkshaus fatte in casa, patate arrosto, risotto, tagliatelle agli spinaci*

## VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN / VEGETARIANO

**Spinach tagliatelle, morel sauce, asparagus, wild garlic oil (vegan)** **28** **34**

Tagliatelles aux épinards, sauce aux morilles, asperges, huile d'ail des ours

*Tagliatelle agli spinaci, salsa alle spugnole, asparagi, olio all'aglio orsino*

**Saffron risotto, pickled Chioggia beetroot, parmesan** **27** **31**

Risotto au safran, betterave Chioggia marinée, parmesan

*Risotto allo zafferano, barbabietola Chioggia marinata, parmigiano*

**Roasted green asparagus, cherry tomatoes, basil pesto, burrata, roast potatoes** **29** **34**

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

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

## DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

<b>Puff pastry cornet, Bavarian cream, marinated strawberries, green asparagus ice cream</b>	<b>13</b>
Cornet en pâte feuilletée, crème bavaroise, fraises marinées, glace à l'asperge verte <i>Cornetto di pasta sfoglia, crema bavarese, fragole marinate, gelato agli asparagi verdi</i>	
<b>Rhubarb casserole, rhubarb salad, sour cream ice cream</b>	<b>13</b>
Gratin de rhubarbe, salade de rhubarbe, glace à la crème acidulée <i>Sformato di rabarbaro, insalata di rabarbaro, gelato alla panna acida</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	Seeland, Switzerland
Lamb	Irland
Parmesan	Italy

## OUR REGIONAL SUPPLIERS

<b>Anja's Farm, Bangerten</b> Potatoes, sweet cider, rapeseed oil	<b>Ängelibeck / Bread à Porter, Bern</b> Bread, braided bread (Zopf), burger buns, brioche
<b>Marti Butchery, Herzogenbuchsee</b> Meat and sausages	<b>Bianchi</b> Meat, poultry, fish
<b>Johner Vegetables, Kerzers</b> Vegetables and fruits	<b>Gourmador, Zollikofen</b> Vegetables, fruits and other regional products
<b>Ingredientza Pasta Manufactory, Bern</b> Spinach tagliatelle	<b>Bernese Dairy Schütz</b> 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.