

UNSERE FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Kleine Portion

Spargelcremesuppe mit Spargel-Morchel-Ragout	12
Marinierter Weisser Spargel, Bärlauch-Vinaigrette, geröstete Haselnüsse mit San-Daniele-Rohschinken	17 22

HAUPTGÄNGE

Kalbswienerschnitzel Weisser Spargel, neue Kartoffeln Wahlweise: Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise oder Nussbutter	43
Grilliertes Rindsfiletmedaillon Weisser Spargel, neue Kartoffeln Wahlweise: Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise oder Nussbutter	150g 44
Gebratene Eglifilets Weisser Spargel, neue Kartoffeln Wahlweise: Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise oder Nussbutter	47
Weisser Spargel, neue Kartoffeln Wahlweise: Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise oder Nussbutter	150g 16 250g 28
Portion San-Daniele-Rohschinken	15
Spinat-Tagliatelle, Morchelsauce, Spargel, Bärlauchöl (vegan)	28 32
Gebratener grüner Spargel, Burrata Cherrytomaten, Bratkartoffeln, Basilikum Pesto	29 34
DESSERT	
Gefülltes Blätterteig-Cornet, Bayerische Creme, marinierte Erdbeeren, Grünes Spargelglace	13
Rhabarber Schlupfer (Auflauf), Rhabarbersalat, Sauerrahm Glace	13

VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Tagessuppe		9
Spargelcremesuppe mit Spargel-Morchel-Ragout		12
Omelette, Spinat, Laugenbretzel, Granatapfel-Vinaigrette		15
Marinierter Weisser Spargel, Bärlauch-Vinaigrette, geröstete Haselnüsse mit San-Daniele-Rohschinken		17 22
Rindstatar mit Toast und Olivenbutter Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cognac oder Calvados dazu	21	29

SALATE

Grüner Salat – Dressing nach Wahl mit Croutons und Kernen		9
Gemischter Salat – Dressing nach Wahl mit Croutons und Kernen		10
“Schüssel” Volkshaussalat Blattsalat mit French Dressing, Früchten, geröstete Nüsse, Sbrinkäserollen mit Rohschinken		18 22

VOLKSHAUSKLASSIKER

	Kleine Portion	
Gebratene Valperca Eglifilets (CH), Beurre Blanc, Blattspinat, Eierschwämme, Cherrytomaten, Salzkartoffeln	36	46
<p>Das zarte Fleisch der "Valperca Egli" zergeht 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.</p>		
VOLKSHAUSBURGER (220g) Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Glarner Alpkäse Cole Slaw Salat, hausgemachte Volkshaus Pommes		32
Grossmutter's Hacktätschli (220g) Cherrytomaten, Wirsing Kartoffelstock		29
Original Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti <i>Auf Wunsch ohne Nieren erhältlich</i>		41
Original-Kalbswienerschnitzel, Preiselbeeren Wahlweise hausgemachte Volkshaus Pommes oder Kartoffel-Gurken-Salat		42
Geschnetzelte Kalbsleber „Ankeläberli“, Butterrösti	28	36
Schweins-Cordon Bleu, Bauernschinken, Glarner Alpkäse Gemüse, hausgemachte Volkshaus Pommes		35

HAUPTGÄNGE

Backhend'l Seeländer Poulet, knusprig gebacken, Bärlauch-Mayonnaise Kartoffel-Gurken-Salat		34
Lamm Nierstück, Rosmarinjus Karottenpüree, Blaue Kartoffeln		39
Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ hausgemachte Volkshaus Pommes, Frühlingsgemüse		41
Grilliertes Rindsfiletmedaillon hausgemachte Volkshaus Pommes, Frühlingsgemüse Saucen: Sauce Béarnaise oder Trüffel-Jus	150g 250g	44 54
Chateaubriand ab 2 Personen Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit Beilagen zur Auswahl: Hausgemachte Volkshaus Pommes, Bratkartoffeln, Risotto, Spinat-Tagliatelle Saucen: Sauce Béarnaise, Trüffel-Jus	pro Person	62

VEGETARISCHES / VEGANES

	Kleine Portion	
Spinat-Tagliatelle Morchelsauce, Spargel, Bärlauchöl (vegan)	28	32
Safran Risotto Gepickelte Chioggia Rande, Parmesan	27	31
Gebratener grüner Spargel Cherrytomaten, Burrata, Bratkartoffeln, Basilikum Pesto	29	34

DESSERT

Gefülltes Blätterteig-Cornet, Bayerische Creme, marinierte Erdbeeren, Grünes Spargelglace	13
Rhabarber Schlupfer (Auflauf), Rhabarbersalat, Sauerrahm Glace	13
Coffee Time Eine Kugel Mövenpick Glace mit einem Espresso	7.5
Tageskuchen	7
	mit Rahm 8
	mit Glace 11

Weitere Glacebecher und Frappés finden Sie in unserer Glacekarte

UNSERE PRODUKTE

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch	Schweiz
San-Daniele-Rohschinken	Italien
Eglifilet	Valperca Raron, Wallis, Schweiz
Poulet	Seeland, Schweiz
Lamm	Irland
Parmesan	Italien

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

Anja's Bauernhof, Bangerten

Kartoffeln, Süssmost, Rapsöl

Ängelibeck/ Bread a Porter, Bern

Brot, Zopf, Burgerbrötli, Brioche

Marti Metzgerei, Herzogenbuchsee

Fleisch- und Wurstwaren

Bianchi

Fleisch, Geflügel, Fisch

Johner Gemüse, Kerzers

Gemüse und Früchte

Gourmador, Zollikofen

Gemüse, Früchte und weitere regionale Produkte

Ingredienza Teigwaren-Manufaktur, Bern

Spinat-Tagliatelle

Berner Molkerei Schütz

Käse, Joghurt, weitere Milchprodukte

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.