

VOLKSHAUS

1914

RESTAURANT | BAR

WILLKOMMEN IM RESTAURANT VOLKSHAUS

Bar & Snackkarte



Restaurant Volkshaus 1914

Zeughausgasse 9, 3011 Bern

031 329 22 33 | volkshaus@hotelbern.ch

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt. | all prices are in Swiss Francs and including 8.1 % taxes

UNSERE APERO | OUR APERO

ABRICOT SPRITZ 12

Morand Abricot sur fruit, Prosecco, Mineralwasser, Orange

Morand Abricot sur fruit, Prosecco, Soda, Orange

APEROL SPRITZ 12

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange

Aperol, Prosecco, soda, orange

HUGO 12

Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Limette, Minze

Elderflower syrup, Prosecco, soda, lime, mint

AMERICANO 12

Campari, weisser Wermut, Mineralwasser, Orange

Campari, white vermouth, soda, orange

GIN TONIC 13

Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Tonic Water

*Bombay Sapphire Gin, lemon, tonic water***ALKOHOLFREIER APERO | NON-ALCOHOLIC APERO**

VIBRANTE SPRITZ 9

Martini Vibrante, Apfelschorle, Orange, Minze

Martini Vibrante, apple juice, orange, mint

HUGO 9

Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze

Elderflower syrup, soda, lime, mint

SNACKS

Diese Gerichte servieren wir montags bis samstags 11.00 – 23.00 Uhr und sonntags bis 22.00 Uhr.

Served Monday to Saturday from 11.00 – 23.00 and Sunday until 22.00.

TORTILLA CHIPS	9
Saucen: Avocado, Cheddar-Käse, mexikanische Salsa	
VOLKSHAUS-PLÄTTLI	19.5
Verschiedene Käse und Trockenwurst	
<i>Various selection of cheese and dry meat</i>	
FRITTIERTE MOZZARELLABÄLLCHEN MIT TOMATEN-SALSA	13
<i>Deep-fried mozzarella balls with tomato salsa</i>	
SÜSSKARTOFFEL FRITTEN MIT TRÜFFEL-PARMESAN DIP	14
<i>Sweet potato fries with truffle parmesan dip</i>	
CHICKEN FINGERS MIT COCKTAILSAUCE PIKANT	22
<i>Chicken fingers with spicy cocktail sauce</i>	

SPEISEN | MAIN DISHES

Kleine Portion

GRÜNER SALAT, Dressing nach Wahl <i>Green salad, dressing of your choice</i>	10
GEMISCHTER SALAT, Dressing nach Wahl <i>Mixed salad, dressing of your choice</i>	12
TAGESSUPPE <i>Soup of the day</i>	9
RINDSTATAR mit Toast und Olivenbutter, wahlweise mit Cognac oder Whisky <i>Beef tartare with toast and olive butter, optionally with cognac or whisky</i>	24 / 29
VOLKSHAUSBURGER (220 g) Rind- und Schweinshackfleisch, pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Glarner Alpkäse, Cole-Slaw-Salat, hausgemachte Volkshaus-Pommes <i>Ground beef and pork, spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Glarner Alpine cheese, coleslaw, homemade Volkshaus fries</i>	32
MASCARPONE-RAVIOLI, Getrocknete Tomaten, Salbeibutter <i>Mascarpone ravioli, sun-dried tomatoes, sage butter</i>	26 / 31

DESSERT

CHEESECAKE mit Beerensorbet <i>Cheesecake with berry sorbet</i>	12
PANNA COTTA mit Erdbeeren und Basilikumglace <i>Panna cotta with strawberries and basil ice cream</i>	12
COFFEE TIME, eine Kugel Mövenpick Glace mit einem Espresso <i>Coffee Time, a scoop of Mövenpick ice cream with an espresso</i>	7.5

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK | WINES SERVED BY GLASS**SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE** **10 CL** **75 CL**

LA CUVÉE, CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE, FRANKREICH	14	89
PROSECCO EXTRA DRY, IL PONTE, VENETIEN, ITALIEN	8	49

WEISSWEIN | WHITE WINE

CHASSELAS „FRAUENKOPF“, NICK BÖSIGER, TWANN, SCHWEIZ	7.5	49
HEIDA DU VALAIS, BONVIN, WALLIS, SCHWEIZ	8.5	56
ROERO ARNEIS, MALVIRÀ, PIEMONTE, ITALIEN	7.5	52
POUILLY FUMÉ, HENRI BOURGEOIS, LOIRE, FRANKREICH	9.5	64
ALVARINHO, QUINTA DE SOALHEIRO, VINHO VERDE, PORTUGAL	8	54

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

ARAGONEZ "DAS ISCH LÄBE", ALENTEJO, PORTUGAL	7.5	49
--	-----	----

ROTWEIN | RED WINE

PINOT NOIR/MALBEC „FRAUENKOPF“, NICK BÖSIGER, TWANN, SCHWEIZ	7.5	52
SYRAH DU VALAIS, BONVIN, WALLIS, SCHWEIZ	8.5	56
PRIMITIVO DI MANDURIA, I VERCESI, PUGLIA, ITALIEN	7.5	49
RIPASSO VALPOLICELLA, FRATELLI SPERI, VENETIEN, ITALIEN	8	54
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA, ORNELLAIA, TOSCANA, ITALIEN	9.5	65
ALMA SERENA BARRICA, BODEGAS PEÑAFIEL, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN	8.5	56

KLEINE FLASCHEN | SMALL BOTTLES**37.5 CL**

YVORNE CHANT DES RESSÉS AOC, ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE, WAADT, SCHWEIZ	2023	29
POUILLY FUMÉ AC, DOMAINE DE LADOUCETTE, LOIRE, FRANKREICH	2019	48
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG SANT'UBANO, FRATELLI SPERI, VENETIEN, ITALIEN	2019	49
BAROLO DOCG, ROCHE DEI MANZONI, PIEMONTE, ITALIEN	2015	52

VOLKSHAVS

1914

RESTAURANT | BAR

BIER | BEER

		20 CL	30 CL	50 CL
BÄRENGOLD GURTEN LAGER <i>SWISS LAGER BEER</i>	4.8%	4.5	5	7
VOLKSHAUSBIER NATURTRÜB <i>SWISS UNFILTERED BEER</i>	5.0%	4.5	5	7
VALAISANNE WHITE IPA <i>SWISS WHITE IPA BEER</i>	6.0%	5	5.5	7.5
GRIMBERGEN BLONDE <i>BELGIAN BLONDE ALE BEER</i>	6.7%	(25 CL) 5		7.5

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

SCHNEIDER WEISSE, WEISSBIER <i>GERMAN WHEAT BEER</i>	5.4%	50 CL	8
ZÄHRINGER AMBER <i>SWISS AMBER BEER</i>	5.4%	33 CL	6.5
FELDSCHLÖSSCHEN DUNKEL <i>DARK BEER</i>	5.5%	33 CL	5
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI LAGER <i>NON-ALCOHOLIC LAGER BEER</i>	0.5%	33 CL	5
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI WEIZEN <i>NON-ALCOHOLIC WHEAT BEER</i>	0.5%	33 CL	5

APERITIF

GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS ODER SAUER <i>WHITE WINE SPRITZER, SWEET OR SOUR</i>			8
KIR, CRÈME DE CASSIS			9
KIR ROYAL MIT CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER			15
CARPANO BIANCO VERMOUTH	15%	4 CL	8
CARPANO ANTICA FORMULA VERMOUTH ROSSO	16.5%	4 CL	11
CYNAR	16.5%	4 CL	8
CAMPARI	25%	4 CL	9
MIT ORANGENSAFT ODER MINERALWASSER ZUSÄTZLICH <i>WITH ORANGE JUICE OR SODA</i>		10 CL	1.5
SAN BITTER, ALKOHOLFREI <i>NON-ALCOHOLIC</i>		10 CL	5
CHINOTTO, ALKOHOLFREI <i>NON-ALCOHOLIC</i>		20 CL	5

DIGESTIF

GRAPPA BERTA, NEBBIOLO DA BAROLO, TRE SOLI TRE	43%	2 CL	19
SIBONA GRAPPA DI BAROLO	40%	2 CL	9
SIBONA GRAPPA DI MOSCATO	40%	2 CL	8.5
HENNESSY VSOP – COGNAC	40%	2 CL	11
RÉMY MARTIN XO – COGNAC	40%	2 CL	21
BARON SIGOGNAC VSOP – ARMAGNAC	40%	2 CL	13
MORIN PERE & FILS, VIEILLE PRUNE VSOP	41%	2 CL	8.5
MORIN PÈRE & FILS, CALVADOS	40%	2 CL	8
FASSBIND KIRSCH	40%	2 CL	8
GRAHAM'S FINE WHITE	19%	4 CL	8.5
GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY PORT	20%	4 CL	13

WHISKEY

SWISS MOUNTAIN MALT, DOUBLE BARREL, RUGENBRÄU	43%	4 CL	17
GLENFIDDICH, 12 YEARS, SINGLE MALT	40%	4 CL	14
THE MACALLAN, 12 YEARS, SINGLE MALT, SHERRY OAK	40%	4 CL	19
LAGAVULIN, 16 YEARS, SINGLE MALT	43%	4 CL	18
WOODFORD RESERVE, DOUBLE OAKED BOURBON	43.2%	4 CL	15

SPIRITUOSEN | SPIRITS

LIMONCELLO DI SORRENTO, VILLA MASSA	30%	4 CL	9
AMARETTO DISARONNO	28%	4 CL	8.5
RAMAZZOTTI AMARO	30%	4 CL	8
FERNET BRANCA	39%	4 CL	8
PASTIS 51	45%	2 CL	8
BAILEYS	17%	4 CL	8
APPENZELLER ALPENBITTER	29%	4 CL	8
AMARO AVERNA	29%	4 CL	8
GIN BOMBAY SAPPHIRE	40%	4 CL	11
GIN HENDRICKS	41.4%	4 CL	13
VODKA ABSOLUT	40%	4 CL	11
VODKA BELVEDERE	40%	4 CL	14
HAVANA CLUB 3 YEARS	37.5%	4 CL	11

SOFTGETRÄNKE I SOFT DRINKS

MINERALWASSER MIT /OHNE KOHLENSÄURE	40 CL	5
MINERALWASSER MIT /OHNE KOHLENSÄURE	80 CL	8
COCA COLA, COCA COLA ZERO, ICE TEA, RIVELLA ROT & BLAU	33 CL	4.8
RAMSEIER SÜSSMOST, APFELSCHORLE		
CITRO, SINALCO p	30 CL	4.8
TOMATENSAFT, DRANGENSAFT, TONIC, BITTER LEMON	20 CL	5
VOLKSHAUS-EISTEE	30 CL	5

WARME GETRÄNKE I HOT BEVERAGES

KAFFEE & ESPRESSO		4.8
KAFFEE & ESPRESSO (KOFFEINFREI)		4.8
DOPPELTER ESPRESSO		6.5
CAPPUCCINO, SCHALE		5.5
LATTE MACCHIATO		6
KAFFEE FERTIG MIT BÄTZI	2 CL	6.8
OVOMALTINE, SCHOKOLADE (WARM ODER KALT)		4.8

LÄNGASS-TEE

ASSAM HALMARI <i>INDIAN BLACK TEA</i>	JAPAN GREEN TEA SENCHA YAMATO
GINGER & LEMON <i>HERBAL & FRUIT TEA</i>	VERVEINE <i>HERBAL TEA</i>
MENTHE DU MAROC <i>HERBAL TEA</i>	BERNER ROSE <i>FRUIT AND FLOWER TEA</i>
KAMILLE <i>CAMOMILE TEA</i>	

Unser Partner für feine Tees ist der «Länggass-Tee» in Bern, den Kaffee beziehen wir vom Berner Familienunternehmen «Blaser Café» - wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Our partner for fine teas is «Länggass-tea» in Bern, our coffee is produced by the Berner family business «Blaser Café» - we wish you much pleasure.