

SOMMER IM VOLKSHAUS

VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Variation von Seeländer Tomaten, Burrata Cri-Mi-Cri Olivenöl, Apfel-Balsamico, Pfirsich, Basilikum	18	24
Vitello Tonnato vom Holzkohlegrill Wildkräutersalat, Kapern	23	28
Rindstatar Hausgemachte Olivenbutter, Briochetoast <i>Auf Wunsch mit Cognac oder Calvados</i>	24	29

SUPPEN

Gazpacho		11
Tagessuppe		9

SALATE

Grüner Salat Himbeer-Vinaigrette, French- oder Italien Dressing, Croutons, Kerne		10
Gemischter Salat Himbeer-Vinaigrette, French- oder Italien Dressing, Croutons, Kerne		12
Caesar Salat, junger Römersalat, Caesar Dressing, Parmesan, Croutons mit Pouletbruststreifen	16 23	22 28
„Schüssel“ Volkshaussalat Blattsalat mit Frenchdressing, saisonale Früchte, Sbrinz-Rollen, geröstete Nüsse		19
mit Ziegenfrischkäse		22
mit Rohschinken		23

VOLKSHAUSKLASSIKER

	Kleine Portion	
Gebratene Valperca Eglifilets Beurre Blanc, Blattspinat, Eierschwämme, Cherrytomaten, Salzkartoffeln	36	46
<p>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.</p>		
Original Zürcher Kalbgeschnetzeltes Champignons, Butterrösti <i>Auf Wunsch auch ohne Nieren</i>		42
Geschnetzelte Kalbsleber „Ankeläberli“ Butterrösti	29	37
Original Kalbswienerschnitzel Wahlweise hausgemachte Volkshaus-Pommes oder Kartoffel-Salat, Preiselbeeren		43
Cordon Bleu Bauernschinken, Glarner Alpkäse, Gemüse, hausgemachte Volkshaus-Pommes		36
Grossmutter's Hacktätschli (220gr) Sommergemüse, Bratkartoffeln		29
VOLKSHAUSBURGER (220gr) Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Glarner Alpkäse, Cole Slaw Salat, hausgemachte Volkshaus-Pommes		32

HAUPTGÄNGE

	Kleine Portion	
Roastbeef vom Holzkohlegrill, kalt serviert Sauce Tartare, hausgemachte Volkshaus-Pommes, gemischter Salat	29	37
Crispy Chicken «Milanese» Zitronen-Vinaigrette, hausgemachte Volkshaus-Pommes, Rucola-Cherrytomaten-Salat		34
Tagliata vom Rindsentrecôte Rucola, Parmesan, Bratkartoffeln, Cri-Mi-Cri Olivenöl, Balsamico		42
Flat Iron Steak vom Holzkohlegrill Chimichurri, geröstete Sommerkartoffeln, junge Karotten		47
Grilliertes Rindsfiletmedaillon	150g	46
Trüffel-Jus, hausgemachte Volkshaus-Pommes, Sommergemüse	250g	54

FITNESS-SALATTELLER

Wahlweise mit:

Egli-Knusperli, Sauce Tartare		36
Kalbswienerschnitzel		43
Rindsentrecôte, Café de Paris		42

Dressing zur Auswahl: Himbeer-Vinaigrette, French- oder Italien Dressing

VEGETARISCHES / VEGANES

Aubergine vom Holzkohlegrill (Vegan) Hoisin Sauce, Erdnüsse, gepickelte Zwiebeln, Jasminreis		32
Mascarpone-Ravioli Getrocknete Tomaten, Salbeibutter	26	31

DESSERT

Cheesecake mit Beerensorbet	12
Panna Cotta mit Erdbeeren und Basilikumglace	12
Coffee Time	7.5
Eine Kugel Mövenpick Glace mit einem Espresso	
Tageskuchen	7
	mit Rahm 8
	mit Glace 11

Weitere Glacebecher und Frappés finden Sie in unserer Glacekarte

Unsere Produkte

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Eglifilet	Valperca Raron, Wallis, Schweiz
Egliknusperli	Estland
Parmesan	Italien

Unsere regionalen Lieferanten

Anja's Bauernhof, Bangerten

Kartoffeln, Süssmost, Rapsöl

Marti Metzgerei, Herzogenbuchsee

Fleisch- und Wurstwaren

Johner Gemüse, Kerzers

Gemüse und Früchte

Ingredienza

Pastamanufaktur, Bern

Ängelibeck/ Bread a Porter, Bern

Brot, Zopf, Burgerbrötli, Brioche

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.