



VOLKSHAUS

1914

RESTAURANT | BAR

Unser Haus ist stolz darauf, mit dem Label «Fait Maison» ausgezeichnet zu sein. Mit Leidenschaft für echtes Küchenhandwerk bereitet unser Küchenteam die Gerichte aus Rohprodukten und traditionellen Küchenzutaten zu. Ausnahmen kennzeichnen wir transparent mit einem Stern (*).

HERBST IM VOLKSHAUS

VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Gebackener Kürbis, Burrata	15	19
Berner Waldhonig, Piemonteser Haselnüsse		
Hirsch-Carpaccio	16	21
Rucolapesto, Parmesan		
Rindstatar mit Briochetoast und Olivenbutter	24	29
<i>Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cognac oder Calvados dazu</i>		

SUPPEN

Tagessuppe	9
Kürbissuppe mit Kürbis-Chutney	11

SALATE

Grüner Salat	10
French- oder Italien Dressing, Croûtons, Kerne	
Gemischter Salat	12
French- oder Italien Dressing, Croûtons, Kerne	
Nüsslisalat, French Dressing, Speck, gekochtes Ei, Croûtons	16
“Schüssel” Volkshaussalat	19
Blattsalat mit French Dressing, Früchten, geröstete Nüsse, Gemüsestreifen, Hobelkäse	
mit Rohschinken	23



VOLKSHAUS

1914

RESTAURANT | BAR

VOLKSHAUSKLASSIKER

Kleine Portion

Gebratene Eglifilet aus Raron

36

46

Beurre Blanc, Blattspinat, Eierschwämme, Cherrytomaten, Salzkartoffeln

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 Lättschbergmassiv 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

34

42

Champignons, Butterrösti

Auf Wunsch ohne Nieren erhältlich

Geschnetzelte Kalbsleber „Ankeläberli“

29

37

Butterrösti

Original Kalbswienerschnitzel

43

Wahlweise hausgemachte Volkshaus Pommes oder Kartoffel-Salat, Preiselbeeren^{*}

Cordon Bleu

36

Bauernschinken, Glarner Alpkäse, Gemüse, hausgemachte Volkshaus Pommes

Grossmutter's Hacktätschli (200g)

29

Nach unserem Hausrezept von der Metzgerei Marti in Herzogenbuchsee

Kartoffelstock, Wirsing

VOLKSHAUSBURGER (200g)

32

Nach unserem Hausrezept von der Metzgerei Marti in Herzogenbuchsee

Pikante Cocktailsauce, Speck, Spiegelei, Glarner Alpkäse,

Cole Slaw Salat, hausgemachte Volkshaus Pommes



VOLKSHAVS

1914

RESTAURANT | BAR

HAUPTGÄNGE

Kleine Portion

Rehpfeffer

29

36

Croutons, Speck, Silberzwiebeln, Champignons, Spätzli, Rotkraut,
Glasierte Maroni, Weissweinapfel mit Preiselbeeren*

Hirschschnitzel

31

38

Wildrahmsauce, gebratene Mischpilze, Spätzli, Rotkraut
Weissweinapfel mit Preiselbeeren*

Geschmorte Rehschulter

46

Geräucherte Ricotta-Ravioli von Ingredienza, geschmorter Radicchio

Crispy Chicken

36

Caponata, Salbei-Tagliolini

Kalbfleisch-Eintopf mit Kalbswurst

35

Kalbswurst 100% Kalbfleisch nach unserem Hausrezept von der Metzgerei Marti in Herzogenbuchsee

Gemüse, Kartoffeln, Kräuter

Grilliertes Rindsfiletmedaillon, Trüffel-Jus und Herbstgemüse

150g

44

Beilage nach Wahl:

250g

57

Hausgemachte Volkshaus Pommes, Salbei-Tagliolini, Spätzli

Chateaubriand

pro Person

64

Ab 2 Personen, serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit

Beilagen zur Auswahl:

Hausgemachte Volkshaus Pommes, Salbei-Tagliolini, Spätzli

Saucen: Sauce Béarnaise und Trüffel-Jus

Rehrücken am Stück

pro Person

62

Ab 2 Personen, serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit

1. Gang Spätzli, Rotkraut, Wildrahmsauce

2. Gang Salbei-Tagliolini, Wirsing, Trüffel-Jus



VOLKSHAVS

1914

RESTAURANT | BAR

VEGETARISCHES / VEGANES

	Kleine Portion	
Spätzlipfanne Waldpilzsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Apfel mit Preiselbeeren*	23	29
Geräucherte Ricotta-Ravioli von Ingredienza Glasierte Kastanien, geschmorter Radicchio	26	32
Gerösteter Sellerie, Steinpilz Kartoffel, Karotten, Senf, Piemonteser Haselnuss (VEGAN)	23	29

DESSERT

Crème Brûlée, Bratapfel, hausgemachtes Sauerrahmglace	9
Vermicelles*, Emmentaler Meringue, Mövenpick Vanilleglace, Rahm	12
Grillierte Williams-Birne, Schokoladenmousse, Birnengel*	12
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.



VOLKSHAVS

1914

RESTAURANT | BAR

UNSERE PRODUKTE

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Schweiz

Eglifilet

Valperca Raron, Wallis, Schweiz

Hirsch-, Rehfleisch

Österreich

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

Anjas 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

Pastamanufaktur, Bern

Brotdeklaration

Unsere Brotwaren stammen aus der Schweiz.

Backwaren stammen aus der EU.

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.