

Unsere Herbstspezialitäten

VORSPEISEN

	Kleine Portion	
Kürbissuppe mit Kürbis-Chutney		11
Nüsslisalat, French Dressing, Speck, gekochtes Ei, Croûtons		16
Hirsch-Carpaccio, Nuss-Vinaigrette, Feigen		21
Gebackener Moser-Brie, Kürbis, Preiselbeeren		19

HAUPTGÄNGE

Spätzlipfanne, Waldpilzsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Apfel mit Preiselbeeren	22	29
Steinpilzravioli, Kalbfleischstreifen, gebratene Steinpilze, Trüffel		42
Rehpfeffer, Croutons, Speck, Silberzwiebeln, Champignons, Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Weissweinalpfel mit Preiselbeeren		36
Hirschschnitzel, Preiselbeer-Rahmsauce, gebratene Mischpilze, Spätzli, Rosenkohl, Weissweinalpfel mit Preiselbeeren		38
Rehrücken am Stück ab 2 Personen	pro Person	62

Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit

1. Gang: Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Rahmsauce – 2. Gang: Kürbisravioli, Rosenkohl, Trüffel-Jus

DESSERT

Kürbis Crème Brûlée, hausgemachtes Sauerrahmglace, karamellisierte Kürbiskerne	12
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	12

VORSPEISEN

Tagessuppe	Kleine Portion	9
Kürbissuppe mit Kürbis-Chutney		11
Rindstatar mit Briochetoast und Olivenbutter	21	29
Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cognac oder Calvados dazu		

SALATE

Grüner Salat	9
French- oder Italiendressing, Croutons, Kerne	
Gemischter Salat	10
French- oder Italiendressing, Croutons, Kerne	
Nüsslisalat, French Dressing	16
Speck, gekochtes Ei, Croûtons	
"Schüssel" Volkshaussalat	18
Blattsalat mit French Dressing, Früchten, geröstete Nüsse, Gemüsestreifen, Hobelkäse	
mit Rohschinken	22

VOLKSHAUSKLASSIKER

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

HAUPTGÄNGE

Kalbssteak, Pfeffersauce, Weissweinrisotto, Herbstgemüse 41

Rindsfiletwürfel «Stroganoff», Reis, Herbstgemüse 32 38

Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ 39
Herbstgemüse, hausgemachte Volkshaus Pommes

Grilliertes Rindsfiletmedaillon, Trüffel-Jus und Herbstgemüse 150g 44
Beilage nach Wahl: 250g 54
Hausgemachte Volkshaus Pommes, Kürbisgnocchi, Spätzli, Risotto

Chateaubriand ab 2 Personen pro Person 62
Serviert in 2 Gängen, 30 Minuten Zubereitungszeit
Beilagen zur Auswahl:
Hausgemachte Volkshaus Pommes, Kürbisgnocchi, Spätzli, Risotto
Saucen: Sauce Béarnaise und Trüffel-Jus

VEGETARISCHES / VEGANES

Steinpilzravioli, gebratene Steinpilze, Trüffel 27 34

Kürbisgnocchi, gebackener Kürbis, Frischkäse-Praline,
Berner Waldhonig 24 32

Vegane Wirsingkugel, Pilze, Süsskartoffeln, Bundrüebli 29

DESSERT

Zwetschenröster, Zimtglace	12
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	12
Kürbis Crème Brûlée, hausgemachtes Sauerrahmglace, karamellisierte Kürbiskerne	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
Eglifilet	Valperca Raron, Wallis, Schweiz
Hirsch-, Rehfleisch	Österreich

Unsere regionalen Lieferanten

Anja's Bauernhof, Bangerten

Kartoffeln, Süssmost, Rapsöl

Bread a Porter, Bern

Bratsortiment

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, Bern

Saisonale Ravioli, Gnocchi & Pasta

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.