

Our autumn specialties

STARTERS / ENTRÉES / ANTIPASTI

Pumpkin soup with chutney, seeds & oil	11
Soupe à la courge, graines de courges et huile <i>Vellutata di zucca, semi e olio di semi di zucca</i>	
Lamb's lettuce, French dressing, bacon, boiled egg, croutons	16
Salade de doucette, sauce française, lardon, œuf, croutons <i>Insalata di formentino, salsa francese, lardo, uova, crostini</i>	
Venison carpaccio, nut vinaigrette, figs	21
Carpaccio de chevreuil, vinaigrette aux noix, figues <i>Carpaccio di cervo, vinaigrette alle noci, fichi</i>	

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX/ PIATTO PRINCIPALE

«Spätzli-pan», mushroom sauce, red cabbage, chestnuts, apple with cranberries	small 22 petit 22 piccola 22	29
«Spätzli», sauce aux champignons, chou rouge, châtaignes, pomme et airelles <i>«Spätzli», salsa di funghi misti, cavolo rosso, castagne, mela con mirtilli rossi</i>		
Porcini mushroom ravioli, veal strips, fried porcini mushrooms, black truffle		42
Raviolis aux cèpes, lamelles de veau, cèpes frits, truffe noire <i>Ravioli ai funghi porcini, strisce di vitello, funghi porcini fritti, tartufo nero</i>		
Deer pepper, croutons, bacon, silver onions, mushrooms, spätzli, red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, apple with cranberries		36
Civet de chevreuil, croûtons, lard, oignons argentés, champignons, spätzli, chou rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, pomme avec airelles rouges <i>Salmi di cervo, crostini, pancetta, cipolline, funghi, spätzli, Castagne glassate, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, mela con mirtilli rossi</i>		
Venison cutlets, cranberry cream sauce, sautéed mixed mushrooms, spätzli, Brussels sprouts, white wine apples with cranberries		38
Côtelettes de chevreuil, sauce à la crème et aux canneberges, mélange de champignons sautés, spätzli, choux de Bruxelles, pommes au vin blanc et avec canneberges <i>Costolette di cervo, salsa alla panna e mirtilli rossi, funghi misti saltati, spätzli, cavaletti di Bruxelles, mele al vino bianco con mirtilli rossi</i>		
Saddle of venison in one piece, served in 2 courses, for 2 persons, 30 min. preparation time	per person	62
1. course ; Spätzli, red cabbage, cranberry cream sauce – 2. Course: Pumpkin ravioli, Brussels sprouts, truffle jus		
Selle de cerf en une seule pièce, servie en 2 services, pour 2 personnes, 30 min. de préparation <i>Sella di cervo in un unico pezzo, servita in 2 portate, per 2 persone, tempo di preparazione 30 min</i>	par personne a persona	

STARTERS / ENTRÉES / PRIMI PIATTI

small petit piccolo

Soup of the day

9

Soupe du jour

*Zuppa del giorno***Pumpkin soup with chutney, seeds & oil**

11

Soupe à la courge, graines de courges et huile

*Vellutata di zucca, semi e olio di semi di zucca***Venison carpaccio, nut vinaigrette, figs**

21

Carpaccio de chevreuil, vinaigrette aux noix, figues

*Carpaccio di cervo, vinaigrette alle noci, fichi***Baked Moser Brie (cheese), pumpkin, cranberries**

19

*Brie Moser cuit au four (fromage), potiron, canneberges**Brie Moser al forno (formaggio), zucca, mirtilli rossi***Beef tatar with toast and olive butter**

19

29

Tatara de bœuf avec toast et beurre aux olives

Tatara di manzo con pane tostato e burro alle olive

SALADS / SALADES / INSALATE

Green salad, choose your dressing

9

Salade verte, sauce au choix

*Insalata verde, salsa a scelta***Mixed salad, choose your dressing**

10

Salade mêlée, sauce au choix

*Insalata mista, salsa a scelta***Lamb's lettuce, French dressing, bacon, boiled egg, croutons**

16

Salade de doucette, sauce française, lardon, œuf, croutons

*Insalata formentino, salsa francese, lardo, uova, crostini***Salad bowl «Volkshaus», French dressing, fruit, roasted nuts, vegetable strips, grated cheese**

18

Salade «Volkshaus», french dressing, fruits, noix grillées, lanières de légumes, fromage râpé

*Insalata «Volkshaus», salsa francese, frutta, noci tostate, strisce di verdura, formaggio grattugiato***additional cured ham**

22

avec jambon cru

con prosciutto crudo

THE VOLKSHAUS CLASSICS / LES CLASSIQUES DU VOLKSHAUS

/ CLASSICI DEL VOLKSHAUS

small petit piccolo

Roasted perch fillets from Valperca (CH), beurre blanc, vegetables, chanterelles, Cherry tomatoes, boiled potatoes	36	46
Filets de perches de Valperca (CH), beurre blanc, légumes de saison, chanterelles, pommes de terre		
<i>Filetti di persico di Valperca (CH) beurre blanc, verdure stagionali, gallinacci, patate lesse</i>		
Original Zurich-style sliced veal with mushrooms, buttered "Swiss Rösti"		41
<i>Available without kidneys upon request</i>		
Émincé de veau zurichois aux champignons, rösti au beurre		
<i>Disponible sans reins sur demande</i>		
<i>Sminuzzato di vitello alla zurighese con funghi, rösti al burro</i>		
<i>Disponibile senza reni su richiesta</i>		
Sliced veal liver with «Swiss Rösti» (hash browned potatoes) and vegetables	28	36
Émincé de foie de veau, «rösti» de pommes de terre et légumes de saison		
<i>Sminuzzato di fegato di vitello, «Rösti» di patate, verdure stagionali</i>		
Veal escalope Viennese style, cranberries, French fries or potato salad		42
Escalope viennoise, airelles rouges, frites ou salade de pomme de terre		
<i>Scaloppina di vitello impanata, mirtilli rossi, patate fritte o insalata di patate</i>		
Cordon bleu, farmer`s ham, Swiss cheese, vegetables, French fries		35
Cordon bleu de porc, jambon fermier, fromage raclette, légumes, frites		
<i>Cordon Bleu di maiale, prosciutto, formaggio svizzero, verdure e patate fritte</i>		
Minced meat «Grandmother`s style», mashed potatoes, savoy cabbage		29
Viande hachée «style grand-mère», purée de pommes de terre, chou frisé		
<i>«Polpettone della nonna», pure di patate, verza</i>		
VOLKSHAUSBURGER, spicy cocktail sauce, bacon, fried egg, Swiss cheese, French fries, coleslaw salad		32
VOLKSHAUSBURGER, sauce cocktail piquante, lard, œuf au plat, fromage Suisse, frites, salade de chou		
<i>VOLKSHAUSBURGER, salsa cocktail, lardo, uovo all'occhio di bue, formaggio svizzero, patate fritte, insalata cole slaw</i>		

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX / *SECONDI*

Veal steak, pepper sauce, white wine risotto, autumn vegetables		41
Steak de veau, sauce au poivre, risotto au vin blanc, légumes d'automne <i>Bistecca di vitello, salsa al pepe, risotto al vino bianco, verdure autunnali</i>		
Beef fillet cubes "Stroganoff," rice, autumn vegetables	32	38
Cubes de filet de bœuf « Stroganoff », riz, légumes d'automne <i>Cubetti di filetto di manzo "Stroganoff", riso, verdure autunnali</i>		
Grilled beef entrecôte «Café de Paris», vegetables, homemade Volkshaus fries		39
Entrecôte grillée «Café de Paris», légumes de saison, frites <i>Lombata di manzo « Café de Paris », verdure di stagione, patate fritte</i>		
Grilled beef fillet medallion, truffle jus, vegetables, side dish of your choice:	150g 44	250g 54
Homemade Volkshaus fries, pumpkin gnocchi, spaetzle, risotto Filet de bœuf grillé en médaillon, jus à la truffe, légumes de saison, plat d'accompagnement au choix <i>Filetto di manzo alla griglia, Jus al tartufo, verdure di stagione, contorno a scelta</i>		
Chateaubriand for 2 Persons - served in 2 courses, 30 minutes preparation time	Per Person	62
Choice of sides: Homemade Volkshaus fries, pumpkin gnocchi, spaetzle, risotto Sauces: Sauce Béarnaise and Truffle Jus Chateaubriand à partir de 2 personnes, servi en 2 plats, temps de préparation de 30 minutes Choix d'accompagnements: Frites maison Volkshaus, gnocchi à la citrouille, spaetzle, risotto Sauces: Sauce béarnaise et jus de truffe <i>Chateaubriand per 2 persone, servito in 2 portate, tempo di preparazione di 30 minuti</i> <i>Contorni a scelta: Patate fritte Volkshaus fatte in casa, gnocchi di zucca, spaetzle, risotto</i> <i>Salse: Salsa Béarnaise e Jus al tartufo</i>		

VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN / *VEGETARIANO*

Porcini mushroom ravioli, sautéed porcini mushrooms, truffles	27	34
Raviolis aux cèpes, cèpes sautés, truffes <i>Ravioli ai funghi porcini, funghi porcini saltati, tartufi</i>		
Pumpkin gnocchi, baked pumpkin, cream cheese praline, Bernese forest honey	24	32
Gnocchi à la citrouille, citrouille cuite au four, praliné au fromage frais, miel de la forêt bernoise <i>Gnocchi di zucca, zucca al forno, praline al formaggio cremoso, miele della foresta bernese</i>		
Vegan savoy cabbage balls, mushrooms, sweet potatoes, carrots		29
Boulettes végétaliennes au chou de Savoie, champignons, patates douces, carottes <i>Polpetta vegane di cavolo verza, funghi, patate dolci, carote</i>		

DESSERTS / DESSERTS / *DOLCI*

Plum compote, cinnamon ice cream 12

Compote de prunes, glace à la cannelle

Composta di prugne, gelato alla cannella

Vermicelles, meringue, vanilla ice cream, whipped cream 12

Vermicelles de purées de marron, meringue, glace à la vanille, crème chantilly

Vermicelles, meringhe, gelato vaniglia, con panna

Pumpkin crème brûlée, homemade sour cream ice cream, caramelized pumpkin seeds 12

Crème brûlée à la citrouille, crème glacée maison à la crème sure, graines de citrouille caramélisées

Crème brûlée alla zucca, gelato alla panna acida fatto in casa, semi di zucca caramellati

Cake of the day 7

Gâteau du jour

Torta del giorno

with whipped cream 8

avec crème Chantilly

con panna

with ice cream 11

avec glace

con gelato

More ice cream sundaes and frappés are in our ice cream menu.

OUR PRODUCTS

Beef, Veal, Pork

Switzerland

Perch Filet

Valperca Raron, Valais, Switzerland

Venison, Deer and Chamois

Austria

OUR LOCAL PRODUCERS

Anja's Farm in Bangerten

Potatoes, sweet cider, rapeseed oil

Marti Butchery in Herzogenbuchsee

Meat and sausage products

Johner Gemüse in Kerzers

Vegetables and fruit

Ingredienza Pasta manufactory in Bern

Seasonal Ravioli, Gnocchi & Pasta

Bread a Porter in Bern

Bread, plaited bread, burger buns, brioche bun

Bianchi

Meat, poultry, fish

Gourmador in Zollikofen

Vegetables, fruit and other regional products

Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances. Upon request, we serve the dishes gluten- or lactose-free, if possible.