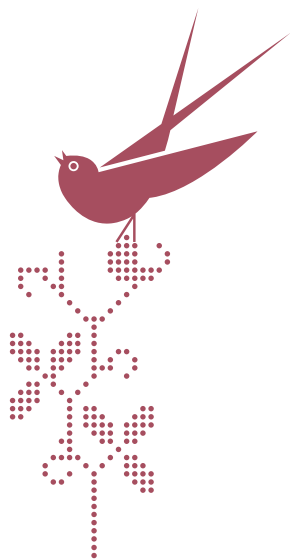
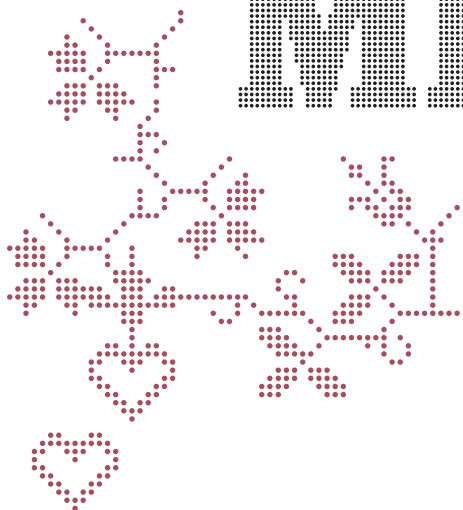
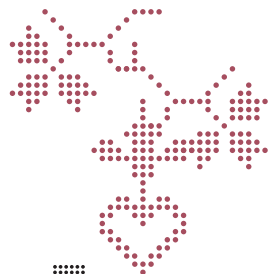


MEMENTO



Una historia

Jedes Jahr kehren die Schwalben im Frühsommer wieder nach Bern zurück. Sie ziehen ihre Kreise über den Dächern der Altstadt, fliegen waghalsige Manöver und setzen unvermittelt zum Sturzflug an. Und obwohl sie Tausende von Kilometern zurücklegen, kehren sie immer wieder zurück - so wie unsere Gäste. Nichts anderes drückt das spanische Wort «volver» aus : zurückkehren.

Dort, wo die Kreuzgasse und die Rathausgasse zusammentreffen, ist ein spanischer Traum wahr geworden. Jahrelang wohnte der Gedanke einer eigenen Tapas-Bar im Herzen von Su, bis sie ihn im Frühjahr 2010 zusammen mit ihren Geschäftspartnern Dave und Bene Realität werden liess. So wie die Schwalben sind viele Mitarbeiter und Freunde mit uns geflogen, haben manchmal neue Wege eingeschlagen, sind oft umgekehrt und wieder zu uns gekommen.

Das Herz der Berner Altstadt würde ohne die kleine, spanische Oase nur halb so fest schlagen. Das Volver verändert während dem Tag oft sein Gesicht. Morgens ist es ein kleines Café, das zum Zeitung lesen, plaudern und Sitzungen halten einlädt. Am Mittag kann man seinen Hunger vor Ort im Restaurant stillen oder sämtliche Gerichte in der TakeAway-Tasche zu seinem Lieblingsplatz mitnehmen. Abends mausert sich das Volver zu einer belebten Cocktail- und Tapas-Bar - und mitunter sogar zu einem der kleinsten Clubs von Bern.

In unserer Küche wird immer frisch und kreativ gekocht. Und gelegentlich hat das so gar nichts mit Tapas zu tun. Das kommt Ihnen Spanisch vor? Werden Sie neugierig und geniessen Sie unsere Köstlichkeiten mit einem guten Glas Wein.

Schön, dass Sie bei uns gelandet sind.

Vielleicht fliegen Sie ja schon bald wieder am Rathausplatz vorbei.



Please pay at the counter.

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.
Wir akzeptieren nur Schweizer Franken,
Postcard und Maestro ab 3.50
Mastercard und Visa ab 30.–

TAPAS

Dienstag - Freitag 12.00 - 14.00 Uhr

Wochentapa *{Preis variiert je nach Menü}*

Täglich wechselnde Pasta **16.50**

Täglich wechselnde Suppe **10.00**

Volver-Salat **10.50**

Wechselnder Blattsalat mit diversen Komponenten.

Dienstag - Freitag 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00 Uhr

Samstag 12.00 - 22.00 Uhr

Tapas calientes {Warme Tapas}

Tapas para uno **21.00**

Tapas para dos **38.00**

Tapasplatte mit sechs verschiedenen, wechselnden Kreationen der Köchin für eine oder zwei Personen

Chorizo al fuego {e} **9.00**

Scharfe, spanische Schweinswurst, angebraten und mit Rotwein abgelöscht

Pulpo a la gallega {e} **12.50**

Tintenfisch nach galizischer Art, mit Olivenöl, Paprikapulver und Limettenschnitz

Albóndigas {ch} **15.00**

Fleischkugeln {Rind/Schwein} auf Peperoncini-Chutney

Croquetas {e} **11.50**

Panierte und frittierte Béchamel-Kugeln mit spanischem Schinken

Patatas bravas **8.50**

Frittierte, neue Kartoffeln mit pikanter Tomatensauce und Allioli

Pimientos **7.00**

Frittierte Pfefferschoten mit Fleur de sel

Tigres Negros al ajillo **11.50**

Garnelen {MSC zertifiziert} mit Knoblauch und Thymian mariniert

TAPAS

Dienstag - Samstag 11.30 - 23.00 Uhr

Tortilla de patatas **8.50**

Spanischer Kartoffel-Eierkuchen mit Fleur de Sel

Ensalada de garbanzos **5.50**

Kichererbsensalat mit Fetakäse, Minze, Olivenöl

Manchego marinado **6.00**

Schafskäsewürfel mit Chili-Honig

Empanada **9.00**

Gefüllter Blätterteigkuchen mit Thunfisch und Tomaten

Tabla de picar **19.50**

Holzplatte mit spanischen Würsten zum selber Schneiden, spanischem Schinken, schwarzen und grünen Oliven, Brot

Jamón Iberico «Paleta» **10.50**

*Spanischer Schinken, Iberico 4 Bellotas {Qualitätssiegel}.
Die Iberischen Weideschweine werden freilaufend in Korkeichen-
und Steineichenhainen {dehesas} gehalten.*

Algo pequeño **6.00**

Schwarze und grüne Oliven, marinierte Mandeln, Brot

Nachspeise

Tarta de chocolate **5.00**

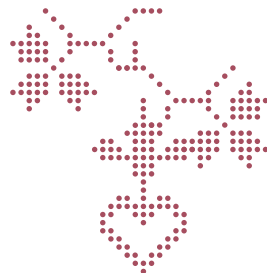
Hausgemachter Schokoladenkuchen {glutenfrei}

Wochendessert **8.50**

Wöchentlich wechselnde Süßspeise

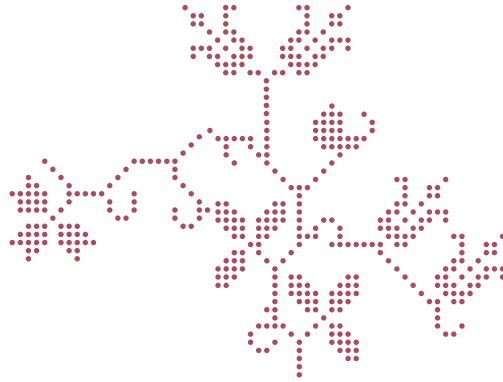
Alle Tapas auch zum Mitnehmen {1.- günstiger}

Da wir täglich alles frisch zubereiten, kann es vorkommen, dass Einzelnes ausgeht.



CAFÉ & CHOCOLATE

Ristretto		3.50
Espresso		3.50
Espresso Doppio		5.00
Café		4.00
Cortado		4.50
Café con leche		5.00
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
Carajillo		7.00
ColaCao Chocolate		5.50



Spanische Trinkschokolade aus Barcelona zum kalt oder warm geniessen

Für unsere Milchgetränke verwenden wir Berner Bio Milch. Muh.

TÉ

Ginger & Lemon		5.00
<i>Asien; scharfer Ingwer und süsser Apfel, Zitronengras, Zitronenthymian wirken wärmend und erfrischend.</i>		
Assam Halmari Schwarztee		5.00
<i>Indien; kräftiger Schwarztee, der klassisch mit Milch getrunken wird.</i>		
Berner Rosen		5.00
<i>Schweiz; Apfel, Rosen, Lindenblüten, Brennessel und Zimt.</i>		
Jasmine Pearl		5.00
<i>China; feinfrischer Grüntee mit intensiver Jasmin- und dezenter Ananasnote</i>		
Menthe du Maroc		5.00
<i>Nordafrika; hell, erfrischender Minzente.</i>		
Verveine		5.00
<i>Frankreich; wohltuend nach dem Essen</i>		
Indian Chai		5.50
<i>Indien; Schwarztee mit Kardamom, Koriander und Ingwer. Serviert mit warmer Milch.</i>		

Alle Sorten beziehen wir vom Länggass-Tee, Bern

MINERAL & LIMONADA

GOBA Mineralwasser laut	33 cl	4.50
GOBA Mineralwasser still	33 cl	4.50
CH₂O Drink & Donate	50 cl	3.00
<i>heimisches Wasser trinken, in der Ferne Wasser spenden</i>		
«nume Hahnwasser»	egal	2.00
<i>wenn Sie ausschliesslich Leitungswasser trinken</i>		
Lola Cola	33 cl	5.50
Lola Cola Null	33 cl	5.50
<i>zuckerfrei, vom Berner Lorraine-Laden produziert</i>		
Lurisia Chinotto	27.5 cl	5.00
Orangina	29.6 cl	5.00
Gazosa Limone	35 cl	5.50
Gazosa Mirtillo	35 cl	5.50
Tom's Tonic	20 cl	6.00
Gent's Swiss Roots Tonic Water	20 cl	5.00
Fentiman's Tonic Water	12.5 cl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
Schweppes Ginger Ale	20 cl	4.50
Fentiman's Ginger Beer	27.5 cl	7.00
<i>ohne Alkohol</i>		
Club-Mate	33 cl	6.00
San Bitter	10 cl	4.00
Hausgemachter Eistee	30 cl	4.50
	50 cl	6.50
Tomatensaft	20 cl	5.50
Orangensaft	20 cl	4.50
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl	5.00
Sirup mit Hahnenburger	30 cl	3.50
<i>3 verschiedene Sorten vom Sirupier de Berne.</i>		
	50 cl	5.50
Sirup mit Mineralwasser	30 cl	4.50
<i>3 verschiedene Sorten vom Sirupier de Berne.</i>		
	50 cl	6.50

CERVEZA

Im Offenausschank

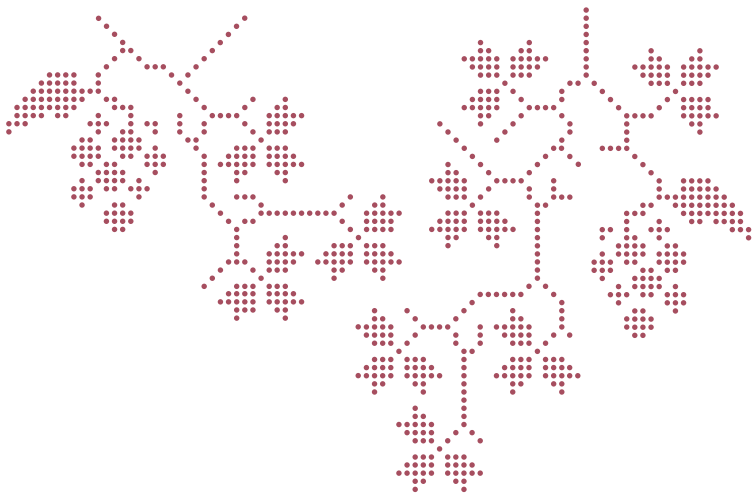
Felsenau Junker, 5.2 vol. %	20 cl	4.00
	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Amboss Amber, 4.8 vol. %	20 cl	4.50
	30 cl	5.50
	50 cl	8.00
Felsenau «Ängeli»	10 cl	2.00
Amboss «Ängeli»	10 cl	2.00

Flaschen

Moritz Barcelona, 5.4 vol. %	33 cl	6.00
Felsenau Bärner Weizenbier, 5.4 vol. %	50 cl	8.00
Birra Moretti, 4.6 vol. %	66 cl	10.00
Dodo-Bier <i>saisonal</i>	33 cl	8.00

ESPUIMOSO

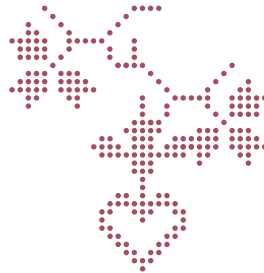
Cava El Celleret Brut Nature, 11.5 vol. %	10 cl	9.00
<i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada - Penedès, Spanien</i>	75 cl	63.00
Champán		
<i>Fragen Sie nach unserem Champagner-Angebot</i>	37.5 cl	48.00



VINO BLANCO

Cuvée Volver, 2014	10 cl	7.00
<i>Chasselas, Pinot Gris, Sauvignon Blanc</i>	75 cl	49.00
<i>Domaine Chervet Vully-Praz, Schweiz</i>		
Oro de Castilla Verdejo, 2014	10 cl	6.00
<i>Verdejo - Rueda, Spanien</i>	75 cl	42.00
Capricho, 2014	10 cl	7.50
<i>Godello, Doña Blanca - Bierzo, Spanien</i>	75 cl	52.00
Medrano Irazu Crianza, 2013	10 cl	7.50
<i>Blanco Barrica - Rioja, Spanien</i>	75 cl	52.00
Riesling «vom Buntsandstein» trocken, 2013	10 cl	8.50
<i>Riesling - Pfalz, Deutschland</i>	75 cl	59.00

VINO TINTO

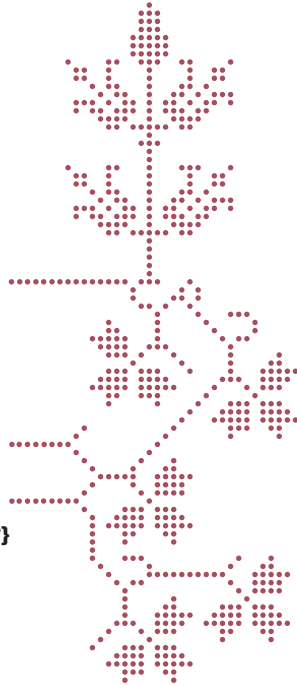


Selección Volver, 2011	10 cl	5.50
<i>Monastrell - Yecla, Spanien</i>	75 cl	38.00
«a» de Aylés, 2013	10 cl	7.00
<i>Cabernet, Tempranillo, Garnacha, Merlot</i>	75 cl	49.00
<i>Aylés, Spanien</i>		
Medrano Irazu Crianza, 2013	10 cl	7.50
<i>Tempranillo - Rioja, Spanien</i>	75 cl	52.00
Vitulia Barica, 2013	10 cl	8.50
<i>Tinto fino del pais {Tempranillo}</i>	75 cl	59.00
<i>Ribera del Duero, Spanien</i>		
Lo Petit de la casa, 2011	10 cl	9.00
<i>Garnacha, Cariñena - Priorat, Spanien</i>	75 cl	63.00
LogoNovo, 2013	50 cl	45.00
<i>Sangiovese, Merlot, Sagrantino, Syrah, Petit Verdot</i>	75 cl	67.00
<i>Toscana, Italien</i>		
El Regajal, 2012	50 cl	45.00
<i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot</i>	75 cl	67.00
<i>Madrid, Spanien</i>		

Fragen Sie nach unserem aktuellen Wochenwein

AMARGO & VERMÚ

Aperol {11°}	4 cl	7.00
Campari {23°}	4 cl	7.00
Cynar {16.5°}	4 cl	7.00
Vermouth Bianco Formula O. Matter {18°}	4 cl	7.00
Vermouth Dry Formula O. Matter {18°}	4 cl	7.00
Pascali Vermouth Rojo {15°}	4 cl	8.00
Vermut Casa Mariol {15°} <i>aus Barcelona</i>	4 cl	7.00
Lillet Blanc {17°}	4 cl	8.00
Kina l'Avion d'Or {18°}	4 cl	8.00
Monte Negro Amaro {23°}	4 cl	8.00
Diablerets Bitter {18°}	4 cl	7.00
Averna Amaro Siciliano {29°}	4 cl	8.00
Pastis Henri Bardouin {45°}	2 cl	9.00
Absinthe Mansinthe {66.6°} <i>by Marilyn Manson</i>	2 cl	9.50



LICOR

Amaretto di Saronno {28°}	4 cl	8.00
Kahlua {20°}	4 cl	9.00
Crème de Cacao à la Vanille {24°}	4 cl	11.00
Crème de Cassis de Dijon {15°}	4 cl	8.00
Sambucca {40°}	2 cl	5.00
Ingwerer {24°}	2 cl	6.00

JEREZ, PORTO & BRANDY

Alexandro Manzanilla {15°} <i>Sherry de Jerez D.O., Palomino Fino</i>	4 cl	8.00
Alexandro Pedro Ximenez {18°} <i>Sherry de Jerez D.O., Palomino Fino</i>	4 cl	8.00
The Tawny Port {20°} <i>W. & J. Graham's Oporto</i>	4 cl	9.00
Brandy Mascaró V.O. {40°} <i>Penedès</i>	4 cl	10.00
Brandy Fernando de Castilla Solera Reserva {42°} <i>Jerez D.O., Palomino Fino, Pedro Ximénez</i>	4 cl	11.00
Brandy Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva {36°} <i>Jerez D.O., Palomino Fino, Airén</i>	4 cl	12.00

GRAPPA & AGUARDIENTE

Grappa Strave' 1996 {42°} <i>Distilleria Beccaris Elio, Boglietto di Costigliole d'Asti</i> <i>Nebbiolo, Barbera, Moscato</i>	2 cl	11.00
Marc Mascaró V.O. {42°} <i>Tresterbrand, Penedès</i>	2 cl	10.00
Mirabelle 2009 {41°} <i>Domaine Nussbaumer Aesch</i>	2 cl	9.00
Fine Gravenstein {41°} <i>Erlebnisbrennerei Matter-Luginbühl, Kallnach</i>	2 cl	11.00



CÓCTELES

Cócteles frescos

Sprizz 11.00

Cava, Aperol/Kina l'Aero d'Or/Monte Negro Amaro

Hugo 11.00

Cava, Zitronenmelissensirup, Soda, Limette, Minze

Veronese 11.00

Montenegro, Fentiman's Tonic, Limette

Prince of Catalunya 12.00

Cava, Brandy Carlos 1, Bitters, Bénédictine, Zuckersirup

Kir España 9.00

Cava, Cassislikör

Lillet Fresh 11.00

Cava, Lillet

Lillet Vive 10.00

Lillet, Tonic, Gurke, Zitrone

Cócteles clásicos

Dry Martini 14.00

Gin, Vermouth Dry, Olive

Negroni 14.00

Gin, Campari, Vermouth Rojo

American 14.00

Campari, Vermouth Rojo, Soda

Manhattan 14.00

Canadian Club, Vermouth Rojo, Angostura

Old Fashioned / Rum Old Fashioned 14.00

Bourbon/Rum, Zuckerwürfel, Zitrone, Orange, Angostura Bitter

Cosmopolitan 15.00

Absolut Citron, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

Pimm's N°1 Cup 14.00

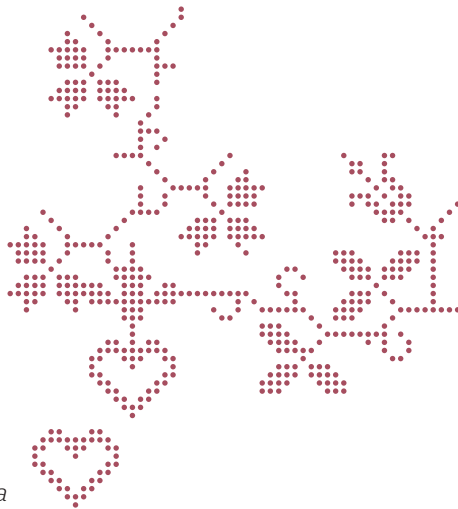
Pimm's N°1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Limette, Minze

Collins 14.00

Spirit, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Cape Cod 14.00

Vodka, Cranberrysaft, Limette



Classic Daiquiri	14.00
<i>Rum, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
Classic Margarita	14.00
<i>Tequila, Cointreau, Zitronensaft</i>	
Mojito	15.00
<i>Rum, Limette, Zuckersirup, Minze, Soda</i>	
Caipirinha / Caipiroska	15.00
<i>Cachaça / Vodka, Limette, Zuckersirup</i>	
Bloody Mary	14.00
<i>Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze</i>	
New Yorker	14.00
<i>Bourbon, Grenadine, Limette</i>	
Moscow Mule	15.00
<i>Vodka, Ginger Beer, Limette</i>	
Gimlet	14.00
<i>Gin / Vodka, Rose's Lime Juice</i>	
Sour	14.00
<i>Spirit, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	

Cócteles especiales

Lil' Lover	14.00
<i>Lillet, Vodka, Rose's Lime Juice, Limettensaft*</i>	
Mexican Basil Smash	15.00
<i>Tequila Calle 23 Blanco, Basilikum, Limettensaft, Zuckersirup*</i>	
The White Negroni	14.00
<i>Broker's Gin, Montenegro, Vermouth Bianco*</i>	
Martinez	14.00
<i>Broker's Gin, Pascali Vermouth Rojo, Maraschino Luxar, Orange Bitter</i>	
Sazerac Brandy	15.00
<i>Brandy Carlos I, Peychaud's Bitter, Mansinthe Absinth, Zuckersirup</i>	
Chocolate Old Fashioned	16.00
<i>Bourbon, Crème de Cacao, Bitters, Ovo-Schoggi-Stück*</i>	
Gin Fizz	16.00
<i>VL92 Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	
Bee's Knees	14.00
<i>Broker's Gin, Zitronensaft, Honig</i>	

Fragen Sie unsere BarkeeperInnen. *Inventados de nuestros chicos.

Cócteles sin alcohol

Cranberry Lime <i>Limette, Rohrzucker, Cranberrysaft</i>	9.00
Green Leaf <i>Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale</i>	9.00
Fresh Garden <i>Frische Kräuter, Limettensaft, Ginger Ale</i>	9.00
Soda Cóctel <i>Zitronensaft, Limettensaft, Zuckersirup, Soda</i>	9.00



ALCOHOL

Absolut Vodka {40°}	4 cl	9.00
Broker's London Dry Gin {40°}	4 cl	9.00
Hendrick's Gin {41.4°}	4 cl	14.00
Monkey 47 Gin {47°}	4 cl	15.00
VL92 {41.7°} <i>Holländischer Koriander-Gin</i>	4 cl	16.00
Pimm's N01 {25°}	4 cl	8.00
Sloeberry Blue Gin {28°}	4 cl	12.00
Rum Santiago de Cuba Carta Blanca {38°}	4 cl	9.00
Rum Legendario Dorado {38°}	4 cl	11.00
Rum Presidente Marti {40°} <i>15 Years Solera, Notes of Honey and Vanilla</i>	4 cl	15.00
Calle 23 Blanco Tequila {38°}	4 cl	11.00
Four Roses Whiskey {40°}	4 cl	9.00
Jack Daniel's Black Old No. 7 Whiskey {43°}	4 cl	12.00
Canadian Club Whisky {40°}	4 cl	10.00
Justerini & Brooks Blended Scotch Whisky {40°}	4 cl	12.00
Dalwhinnie Malt Whisky {43°} <i>15 Years Highland Northern</i>	4 cl	15.00
Noah's Mill Bourbon Whisky {57.15°} <i>Our best!</i>	4 cl	18.00
Baker's 107 Proof Bourbon Whiskey {53.5°} <i>7 Years</i>	4 cl	17.00