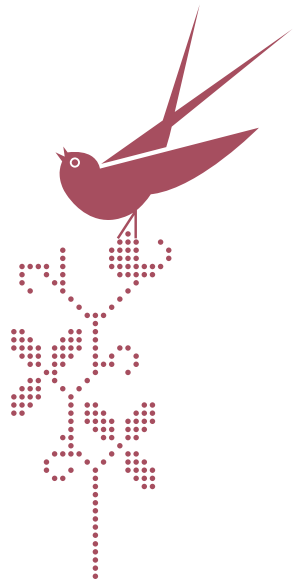
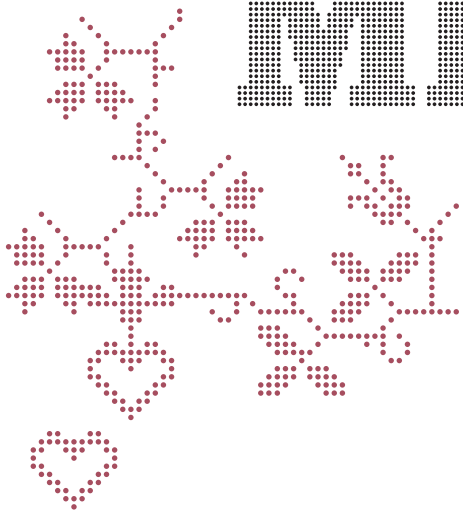


WINTER



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, Maestro, Mastercard und Visa*

WLAN: volverpublic PW: tapasinbern

TAPAS

MO 17.00 – 21.00 UHR

DI – SA 11.30 – 23.00 UHR

Algo pequeño	6.00
Schwarze und grüne Oliven, Brot	
Algo más pequeño	3.50
Weissbrot mit hausgemachter Knoblauchmayo & saisonal wechselnder Tapenade	
Tortilla de patatas	9.00
Spanischer Kartoffel-Eierkuchen mit Fleur de Sel	
Ensalada de garbanzos	7.00
Kichererbsensalat mit saisonal wechselndem Gemüse, Olivenöl	
Manchego marinado	7.00
Schafskäsewürfel mit Chili-Honig	
Empanada THAILAND	9.50
Gefüllter Blätterteigkuchen mit Thunfisch und Tomaten	
Tabla de picar 🍷🍷	19.50
Holzplatte mit zwei verschiedenen Würsten, Schinken und Sobrasada aus Spanien, schwarze und grüne Oliven, Brot	
Jamón Serrano 🍷 SPANIEN	10.50
Luftgetrockneter Schinken - mild im Geschmack	

DI – FR 12.00 – 14.00 / 18.00 – 22.00 UHR

SA 12.00 – 22.00 UHR

Chorizo al fuego 🍷 SPANIEN	9.00
Scharfe Schweinswurst, mit Honig angebraten und mit Rotwein abgelöscht	
Pulpo a la gallega PORTUGAL	12.50
Tintenfisch nach galizischer Art, mit Olivenöl und Paprikapulver	
Albóndigas 🍷🍷 SCHWEIZ	15.00
Galloway-Rindfleischkugeln auf pikanter Sauce aus grillierten Peperoni	
Croquetas 🍷 SPANIEN	11.50
Panierte und frittierte Béchamel-Kugeln mit spanischem Schinken	
Patatas bravas	9.00
Frittierte Kartoffeln mit pikanter Tomatensauce und hausgemachter Aioli	
Pimientos del Padron	7.00
Frittierte Pfefferschoten mit Fleur de sel	
Tigres Negros al ajillo VIETNAM	11.50
Garnelen ohne Kopf mit Knoblauch, Chili und Thymian mariniert	

EL JEFE DICE

DI – FR 12.00 – 14.00 / 18.00 – 22.00 UHR

SA 12.00 – 22.00 UHR

Tapas especial

Die von den Chefs empfohlene Tapa! Wechselndes Angebot zu variierenden Preisen.

TAPAS PARA DOS

DI – FR 18.00 – 22.00 UHR

SA 12.00 – 22.00 UHR

Tapas para uno / Tapas para dos 22.00 / 41.00

Überraschende Auswahl von sechs wöchentlich wechselnden Tapas-Kreationen unserer Küchenchefs, für eine oder zwei Personen.

MITTAGSANGEBOT

DI – FR 12.00 – 14.00 UHR

Menu de la semana zw. 17.50 – 20.50

Wöchentlich wechselndes Menu

Täglich wechselnde Pasta zw. 15.50 – 19.50

Täglich wechselnde Suppe 10.00

Ensalada a la manera de Volver 10.50

Blattsalat und was die Saison her gibt

Para los musculosos: Gebratenes Quorn als Proteinbeilage + 4.50

Combo + 3.00

Das Menu, die Pasta, die Suppe oder die Ensalada in Kombination mit einem kleinen, grünen Salat oder einer kleinen Suppe

NACHSPEISE

Tarta de chocolate 5.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen GLUTENFREI

Cremaciones 8.50

Wechselnde Kreationen des Klassikers Crema Catalana

 Rind /  Schwein

Alle Tapas auch zum Mitnehmen, CHF 1.00 günstiger.

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

CAFÉ & CHOCOLATE

Ristretto	4.00
Espresso	4.00
Espresso Doppio	5.50
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 oder auf Wunsch laktosefreie UHT-Milch.

TÉ

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

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
heimisches Wasser trinken, in der Ferne Wasser spenden		
«nume Hahnwasser»	egal	2.00
wenn Sie ausschliesslich Leitungswasser trinken		
Lola Cola	33 cl	5.50
Lola Cola Null	33 cl	5.50
zuckerfrei, vom Berner Lorraine-Laden produziert		
Lurisia Chinotto	27.5 cl	5.00
Orangina	25 cl	5.00
Gazosa Limone	35 cl	5.50
Gazosa Mirtillo	35 cl	5.50
Le Tribute Tonic	20 cl	6.00
Fentiman's Tonic Water	12.5 cl	5.50
Fentiman's Ginger Beer	27.5 cl	7.00
ohne Alkohol		
Schweppes Ginger Ale	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
El Tony	33 cl	5.50
Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk auf Mate-Tee Basis		
Hausgemachter Eistee	30 cl	4.50
.....	50 cl	6.50
Fruchtsäfte	25 cl	6.50
Von Opaline, saisonal wechselnde Säfte aus dem Wallis		
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl	5.00
Sirup mit Hahnenburger	30 cl	3.50
3 verschiedene Sorten von Le Sirupier de Berne	50 cl	5.50
Sirup mit Mineralwasser	30 cl	4.50
3 verschiedene Sorten von Le Sirupier de Berne	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

FLASCHEN

523 ist Craft - jedes Bier ein Unikat	33 cl	8.00
Wechselndes Bier von 523 mit viel Zeit & Liebe in Köniz gebraut Zugreifen, wenn verfügbar! VARIIERENDER ALKOHOLGEHALT		
Moritz Barcelona, 5.4 vol. %	33 cl	6.00
Felsenau Bärner Weizenbier, 5.4 vol. %	50 cl	8.00
An den Swiss Beer Awards mit der Goldmedaille prämiert!		
Birra Moretti, 4.6 vol. %	66 cl	10.00
Felsenau Schümli, alkoholfrei	33 cl	5.00

SIDRA

Cider, 6 vol. % 27.5 cl	7.00
Apfelschaumwein von Zobo, von jeder verkauften Flasche gehen 10 Rappen an den Zobo Musik Fonds		

ESPUMOSO

Cava El Celleret Brut Nature, 11.5 vol. %	10 cl	9.00
Macabeo, Xarel-lo, Parellada - Penedès, Spanien	75 cl	63.00
Cava Imperial Gran Reserva Brut, 12 vol. %	75 cl	75.00
Chardonnay, Xarel-lo, Macabeo - Penedès, Spanien Aus dem 1881 gegründeten, familieneigenen Weingut Gramona, liegt dieser edle Schaumwein nach der zweiten Gärung noch fast 5 Jahre auf der Feinhefe - Jahrgang 2011. Cava passt immer!		

VINO BLANCO

Cuvée Volver, 2016	10 cl	7.00
Chasselas, Pinot Gris, Sauvignon Blanc	75 cl	49.00
Domaine Chervet Vully-Prat		
Oro de Castilla Verdejo, 2016	10 cl	6.00
Verdejo - Rueda, Spanien	75 cl	42.00
Capricho, 2016	10 cl	7.50
Godello, Doña Blanca - Bierzo, Spanien	75 cl	52.00
Señorío de Rubiós, 2016	10 cl	7.50
Albariño - Galizien, Spanien	75 cl	52.00
Riesling «vom Buntsandstein» trocken, 2014	10 cl	8.50
Riesling - Pfalz, Deutschland	75 cl	59.00

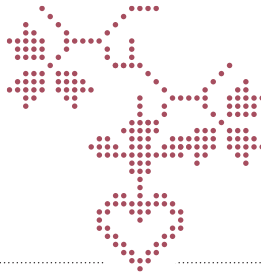
VINO TINTO

Selección Volver, 2015	10 cl	5.50
Monastrell - Yecla, Spanien	75 cl	38.00
«a» de Aylés, 2015	10 cl	7.00
Merlot, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon	75 cl	49.00
Aylés, Spanien		
Medrano Irazu Crianza, 2014	10 cl	7.50
Tempranillo - Rioja, Spanien	75 cl	52.00
Vitulia Barica, 2015	10 cl	8.50
Tinto fino del país	75 cl	59.00
Ribera del Duero, Spanien		
Lo Petit de la casa, 2015	10 cl	9.00
Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra - Priorat, Spanien	75 cl	63.00
El Regajal, 2013	50 cl	45.00
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot	75 cl	67.00
Madrid, Spanien		
Martinet Bru, 2015	50 cl	46.00
Syrah, Cariñena - Priorat, Spanien	75 cl	69.00

*Die Jahrgänge der verschiedenen Weine können nach dem Druck der Karte ändern.
Danke für Ihr Verständnis.*

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
Vermouth Rosso Formula O. Matter {18°}	4 cl	7.00
Vermut Casa Mariol {15°}	4 cl	7.00
aus Barcelona		
Lillet Rosé {17°}	4 cl	8.00
Kina l'Avion d'Or {18°}	4 cl	8.00
Montenegro Amaro {23°}	4 cl	8.00
Diablerets Bitter {18°}	4 cl	7.00
Averna Amaro Siciliano {29°}	4 cl	8.00
Pastis 51 {45°}	2 cl	9.00
Matte Absinth {52°}	2 cl	9.50
In der Berner Matte gebrannt		



LICOR

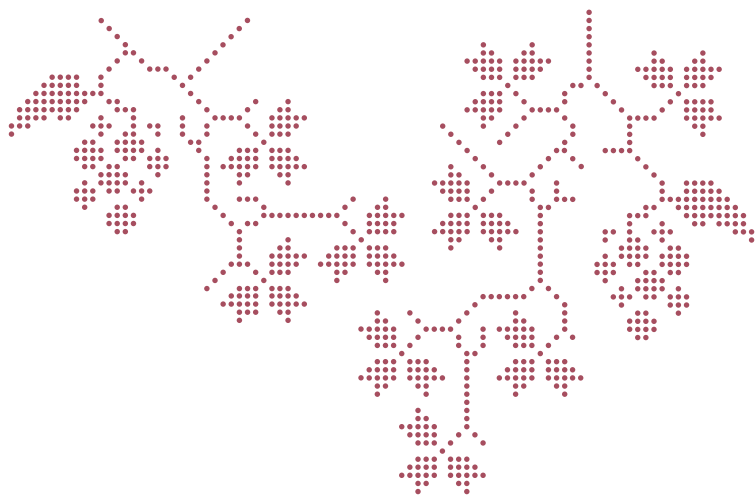
Licor 43 {31°}	4 cl	9.00
Ingwerer {24°}	4 cl	12.00
Shot	2 cl	6.00
Amaretto di Saronno {28°}	4 cl	8.00
Crème de Cacao à la Vanille {24°}	4 cl	11.00

JEREZ, PORTO & BRANDY

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

GRAPPA & AGUARDIENTE

Grappa Nebbiolo {42°}	2 cl	11.00
Distilleria Beccaris Elio, Boglietto di Costigliole d'Asti Nebbiolo, Barbera, Barbaresco		
Marc Mascaró V.O. {42°}	2 cl	10.00
Tresterbrand, Penedès		
Mirabelle Fruchtbrand {41°}	2 cl	11.00
Weingut Tschäpperli, Aesch		



HIGHBALLS

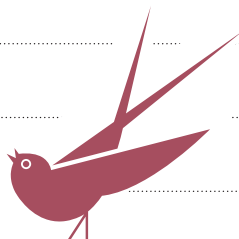
SHORTDRINKS - KURZ & GUT

Volver is cooler*	9.00
Hanz Vodka oder Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Ginger Ale	
Honeyball Nectar*	11.00
Broker's London Dry Gin, Honigsirup, Zitronensaft, Soda	
Basil Highball*	12.00
Broker's London Dry Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Horse's Neck	12.00
Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, Ginger Ale	

**auch jungfräulich erhältlich OHNE ALKOHOL*

CÓCTELES

Negroni	15.00
Broker's London Dry Gin, Vermouth Rosso, Campari	
Marky's Negroni	15.00
Broker's London Dry Gin, Vermouth Bianco, Montenegro Amaro	
Mojito	15.00
Rum Santiago de Cuba, Limette, Minze, Zuckersirup, Soda	
Bramble	15.00
Broker's London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeer-Likör	
Pimm's Cup	14.00
Pimm's NO1, Gurke, Zitrone, Orange, Minze, Ginger Ale	
Sour	14.00
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup	
Fizz	14.00
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Moscow Mule	15.00
Hanz Vodka, Ginger Beer, Limette	
Cape Cod	14.00
Hanz Vodka, Cranberrysaft, Limette	



Fragen Sie unsere Barmitarbeitenden nach Specials

CÓCTELES

SPRITZIGES

Gespritzter Weisswein süß / sauer	20 cl	7.00
Riesling-Sylvaner, Citro / Mineralwasser, Orange / Zitrone		
Tinto de Verano	20 cl	7.00
Selección Volver, Citro, Zitrone und Orange		
Sprizz		11.00
Aperol, Cava, Orange		
Hugo		10.00
Cava, Zitronenmelissensirup, Soda, Limette, Minze		
Veronese		11.00
Montenegro Amaro, Tonic, Limette		

LONGDRINKS

Spirituose {4cl} & Filler Deiner Wahl

Spirituosen und Preise auf der nächsten Seite

Fillers:

Fentiman's Tonic / Le Tribute Tonic / Ginger Beer	4.00
Ginger Ale / Bitter Lemon / Coca Cola	3.00

GIN & TONIC

Gin {4cl} & Tonic Deiner Wahl

BCN Gin	18.00
Monkey 47 Gin	19.00
Le Tribute Gin	18.00
Broker's London Dry Gin	13.00

Wahlweise mit Fentiman's Tonic oder Le Tribute Tonic

SANGRÍA BLANCA

Eine ganze Karaffe Sangría mit viel Eis, Weisswein, Rum, Cointreau und verschiedenen Früchten für zwei oder mehr Personen	31.50
---	-------



ALCOHOL

Hanz-Vodka {40°} Aus Bern von Bänz	4 cl	10.00
Broker's London Dry Gin {40°}	4 cl	9.00
BCN Gin {40°} Gin aus Barcelona	4 cl	14.00
Monkey 47 Gin {47°}	4 cl	15.00
Le Tribute Gin {43°}	4 cl	14.00
Pimm's N01 {25°}	4 cl	8.00
Rum Santiago de Cuba Carta Blanca {38°}	4 cl	9.00
Rum Caney {38°}	4 cl	11.00
Rum Presidente Marti {40°} 15 Jahre Soleralagerung, aus der Dominikanischen Republik	4 cl	15.00
Barceló Imperial Rum {40°} Vom Beverage Institute of Chicago als ‚Weltbester Rum‘ betitelt	4 cl	15.00
Calle 23 Blanco Tequila {38°}	4 cl	11.00
Wild Turkey Bourbon 81 proof Whiskey {40.5°}	4 cl	11.00
Wild Turkey Rye 81 proof Whiskey {40.5°}	4 cl	13.00
Dalwhinnie Malt Whisky {43°} 15 Years Highland Northern	4 cl	15.00
Arbeg 10 Years Single Malt Whisky {46°}	4 cl	16.00
Baker's 107 Proof Bourbon Whiskey {53.5°} ... 7 Jahre gelagert. Ist er zu stark, bist Du zu schwach.	4 cl	17.00

