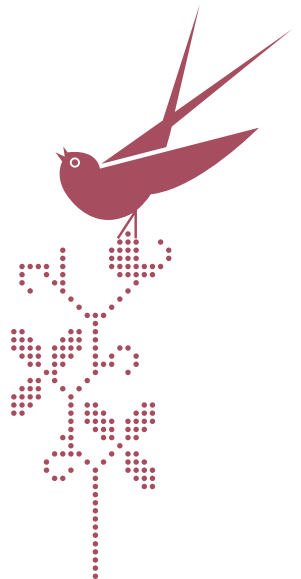
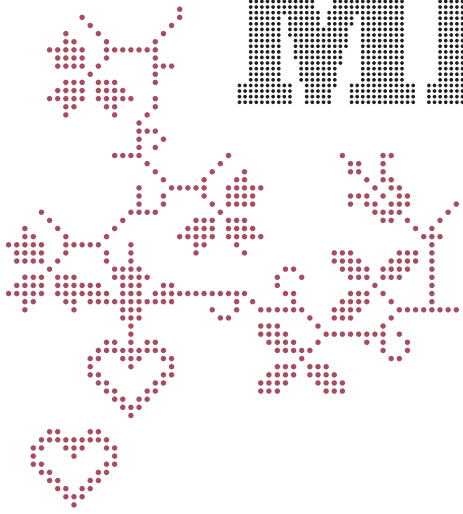


# WINTER



# 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

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

DI – FR 12.00 – 14.00 / 18.00 – 22.00 UHR

SA 12.00 – 22.00 UHR

<b>Chorizo al fuego</b> 🍷 SPANIEN .....	9.00
Scharfe Schweinswurst, mit Honig angebraten und mit Rotwein abgelöscht	
<b>Pulpo a la gallega</b> SPANIEN .....	12.50
Tintenfisch nach galizischer Art, mit Olivenöl und Paprikapulver	
<b>Albóndigas</b> 🍷🍷 SCHWEIZ .....	15.00
Galloway-Fleischkugeln auf pikanter Sauce aus grillierten Peperoni	
<b>Croquetas</b> 🍷 SPANIEN .....	11.50
Panierte und frittierte Béchamel-Kugeln mit Schinken	
<b>Patatas bravas</b> .....	9.00
Frittierte Kartoffeln mit rassiger Tomatensauce und hausgemachter Aioli	
<b>Pimientos del Padron</b> .....	7.00
Frittierte Pfefferschoten mit Fleur de Sel	
<b>Tigres Negros al ajillo</b> VIETNAM .....	11.50
Garnelen ohne Kopf mit Knoblauch 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 der Küchenchefs, für eine oder zwei Personen.

# MITTAGSANGEBOT

DI – FR 12.00 – 14.00 UHR

## Menu de la semana

Wöchentlich wechselndes Menu, Preis variiert

**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

<b>Ristretto</b> .....	4.00
<b>Espresso</b> .....	4.00
<b>Espresso Doppio</b> .....	5.50
<b>Café</b> .....	4.00
<b>Cortado</b> .....	4.50
<b>Café con leche</b> .....	5.00
<b>Cappuccino</b> .....	5.00
<b>Latte Macchiato</b> .....	5.50
<b>Carajillo</b> .....	7.00
<b>ColaCao Chocolate</b> .....	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

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

*Alle Sorten beziehen wir vom Länggass-Tee, Bern.*

# MINERAL & LIMONADA

<b>GOBA Mineralwasser laut</b> .....	33 cl .....	4.50
<b>GOBA Mineralwasser still</b> .....	33 cl .....	4.50
<b>CH2O Drink &amp; Donate</b> .....	50 cl .....	3.00
heimisches Wasser trinken, in der Ferne Wasser spenden		
<b>«nume Hahnwasser»</b> .....	egal .....	2.00
wenn Sie ausschliesslich Leitungswasser trinken		
<b>Lola Cola</b> .....	33 cl .....	5.50
<b>Lola Cola Null</b> .....	33 cl .....	5.50
zuckerfrei, vom Berner Lorraine-Laden produziert		
<b>Lurisia Chinotto</b> .....	27.5 cl .....	5.00
<b>Orangina</b> .....	25 cl .....	5.00
<b>Gazosa Limone</b> .....	35 cl .....	5.50
<b>Gazosa Mirtillo</b> .....	35 cl .....	5.50
<b>Le Tribute Tonic</b> .....	20 cl .....	6.00
<b>Fentiman's Tonic Water</b> .....	12.5 cl .....	5.50
<b>Fentiman's Ginger Beer</b> .....	27.5 cl .....	7.00
ohne Alkohol		
<b>Schweppes Ginger Ale</b> .....	20 cl .....	4.50
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> .....	20 cl .....	4.50
<b>El Tony</b> .....	33 cl .....	5.50
Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk auf Mate-Tee-Basis		
<b>Hausgemachter Eistee</b> .....	30 cl .....	4.50
.....	50 cl .....	6.50
<b>Fruchtsäfte</b> .....	25 cl .....	6.50
Von Opaline, saisonal wechselnde Säfte aus dem Wallis		
<b>Apfelsaft / Apfelschorle</b> .....	30 cl .....	5.00
<b>Sirup mit Hahnenburger</b> .....	30 cl .....	3.50
3 verschiedene Sorten von Le Sirupier de Berne .....	50 cl .....	5.50
<b>Sirup mit Mineralwasser</b> .....	30 cl .....	4.50
3 verschiedene Sorten von Le Sirupier de Berne .....	50 cl .....	6.50

# CERVEZA

## IM OFFENAUSSCHANK

<b>Felsenau Junker, 5.2 vol. %</b> .....	20 cl .....	4.00
.....	30 cl .....	5.00
.....	50 cl .....	7.50
<b>Amboss Amber, 4.8 vol. %</b> .....	20 cl .....	4.50
.....	30 cl .....	5.50
.....	50 cl .....	8.00

## FLASCHEN

<b>523 ist Craft - jedes Bier ein Unikat</b> .....	33 cl .....	8.00
Wechselndes Bier von 523 mit viel Zeit & Liebe in Köniz gebraut. Zugreifen, wenn verfügbar! VARIIERENDER ALKOHOLGEHALT		
<b>Moritz Barcelona, 5.4 vol. %</b> .....	33 cl .....	6.00
<b>Felsenau Bärner Weizenbier, 5.4 vol. %</b> .....	50 cl .....	8.00
<b>Birra Moretti, 4.6 vol. %</b> .....	66 cl .....	10.00
<b>Felsenau Schümli, alkoholfrei</b> .....	33 cl .....	5.00

## SIDRA

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

## ESPUMOSO

<b>Cava El Celleret Brut Nature, 11.5 vol. %</b> .....	10 cl .....	9.00
Macabeo, Xarel·lo, Parellada - Penedès, Spanien .....	75 cl .....	63.00
<b>Cava Imperial Gran Reserva Brut, 12 vol. %</b> .....	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

<b>Cuvée Volver, 2016</b> .....	10 cl .....	7.00
Chasselas, Pinot Gris, Sauvignon Blanc .....	75 cl .....	49.00
Domaine Chervet Vully-Prat, Schweiz		
<b>Oro de Castilla Verdejo, 2016</b> .....	10 cl .....	6.00
Verdejo - Rueda, Spanien .....	75 cl .....	42.00
<b>Seitensprung, «Trink fremd in Bern», 2016</b> .....	10 cl .....	6.50
Sauvignon Blanc - Cabardès, Frankreich .....	75 cl .....	45.50
<b>Capricho, 2015</b> .....	10 cl .....	7.50
Godello, Doña Blanca - Bierzo, Spanien .....	75 cl .....	52.00
<b>Señorio de Rubiós, 2015</b> .....	10 cl .....	7.50
Albariño - Galizien, Spanien .....	75 cl .....	52.00
<b>Riesling «vom Buntsandstein» trocken, 2014</b> .....	10 cl .....	8.50
Riesling - Pfalz, Deutschland .....	75 cl .....	59.00

# VINO TINTO

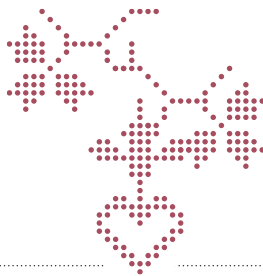
<b>Selección Volver, 2015</b> .....	10 cl .....	5.50
Monastrell - Yecla, Spanien .....	75 cl .....	38.00
<b>«a» de Aylés, 2015</b> .....	10 cl .....	7.00
Merlot, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon .....	75 cl .....	49.00
Aylés, Spanien		
<b>Medrano Irazu Crianza, 2014</b> .....	10 cl .....	7.50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

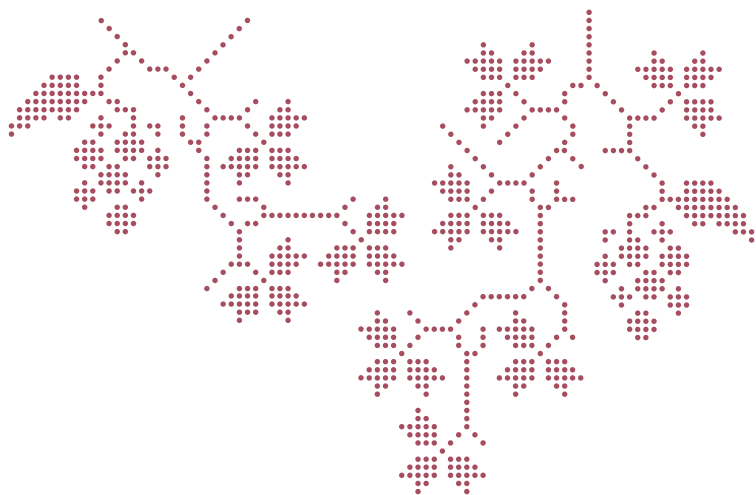
Licor 43 {31°} .....	4 cl .....	9.00
Ingwerer {24°} .....	2 cl .....	6.00
Produziert in der Alten Feuerwehr Viktoria Bern.		
Amaretto di Saronno {28°} .....	4 cl .....	8.00
Crème de Cacao à la Vanille {24°} .....	4 cl .....	11.00

# JEREZ, PORTO & BRANDY

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

# GRAPPA & AGUARDIENTE

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



# HIGHBALLS

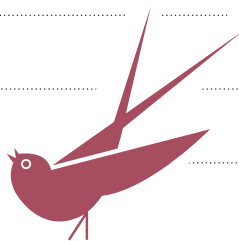
## SHORTDRINKS - KURZ & GUT

<b>Volver is cooler*</b> .....	9.00
Hanz-Vodka / Broker's London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Ginger Ale	
<b>Honeyball Nectar*</b> .....	11.00
Broker's London Dry Gin, Honigsirup, Zitronensaft, Soda	
<b>Horse's Neck</b> .....	12.00
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, Ginger Ale	

*\*auch jungfräulich erhältlich OHNE ALKOHOL*

# CÓCTELES

<b>Negroni</b> .....	15.00
Broker's London Dry Gin, Vermouth Rosso, Campari	
<b>Marky's Negroni</b> .....	15.00
Broker's London Dry Gin, Vermouth Bianco, Montenegro Amaro	
<b>Mojito</b> .....	15.00
Rum Santiago de Cuba, Limette, Minze, Zuckersirup, Soda, Angostura Bitter	
<b>Bramble</b> .....	15.00
Broker's London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeer-Likör	
<b>Pimm's Cup</b> .....	14.00
Pimm's No. 1, Gurke, Zitrone, Orange, Minze, Ginger Ale	
<b>Basil Smash</b> .....	16.00
Broker's London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
<b>Sour</b> .....	14.00
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Fizz</b> .....	14.00
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Moscow Mule</b> .....	15.00
Hanz-Vodka, Ginger Beer, Limette	
<b>Cape Cod</b> .....	14.00
Hanz-Vodka, Cranberrysaft, Limette	



*Fragen Sie unsere Barmitarbeiter nach Specials!*

# CÓCTELES

## SPRITZIGES

<b>Gespritzter Weisswein süß / sauer</b> .....	7.00
Riesling-Sylvaner, Citro / Mineralwasser, Orange / Zitrone	
<b>Tinto de Verano</b> .....	7.00
Selección Volver, Citro, Zitrone und Orange	
<b>Sprizz</b> .....	11.00
Aperol, Cava, Orange	
<b>Hugo</b> .....	10.00
Cava, Zitronenmelissensirup, Soda, Limette, Minze	
<b>Veronese</b> .....	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

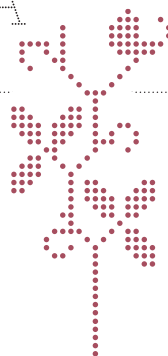
### Gin {4cl} & Tonic Deiner Wahl

BCN Gin .....	17.00
Monkey 47 Gin .....	18.00
Le Tribute Gin .....	17.00
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

<b>Hanz-Vodka {40°}</b> ..... Aus Bern von Bänz	4 cl	10.00
<b>Broker's London Dry Gin {40°}</b> .....	4 cl	9.00
<b>BCN Gin {40°}</b> .....	4 cl	13.00
<b>Monkey 47 Gin {47°}</b> .....	4 cl	14.00
<b>Le Tribute Gin {43°}</b> ..... Gin aus Vilanova, Spanien	4 cl	13.00
<b>Pimm's No. 1 {25°}</b> .....	4 cl	8.00
<b>Rum Santiago de Cuba Carta Blanca {38°}</b> .....	4 cl	9.00
<b>Rum Caney Añejo Centuria {38°}</b> .....	4 cl	11.00
<b>Rum Presidente Marti {40°}</b> ..... 15 Jahre Solera-Lagerung, Dominikanische Republik	4 cl	15.00
<b>Barceló Imperial Rum {40°}</b> .....	4 cl	15.00
Melassenrum, 7-15 Jahre gelagert, Dominikanische Republik		
<b>Calle 23 Blanco Tequila {38°}</b> .....	4 cl	11.00
<b>Wild Turkey Bourbon 81 proof Whiskey {40.5°}</b> .....	4 cl	11.00
<b>Wild Turkey Rye Whiskey {40.5°}</b> .....	4 cl	13.00
<b>Dalwhinnie Malt Whisky 15 Years {43°}</b> .....	4 cl	15.00
Highlands, Schottland		
<b>Ardbeg 10 Years Single Malt Whisky {46°}</b> .....	4 cl	16.00
Rauchig, Islay, Schottland		
<b>Baker's 107 Proof Bourbon Whiskey {53.5°}</b> .....	4 cl	17.00
7 Jahre gelagert, Clermont, Kentucky USA		

