

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Blattsalate • Kernen • Cranberry

Cocktail d'Écrevisses

Flusskrebs-Cocktail • Rösti • Eisbergsalat

Soupe de Champignons

Pilzcrèmesuppe • Schnittlauch • Sauerrahm

Fregola Sarda*

Fregola Sarda • Mimoslette • getrocknete Tomaten • Kürbis

Duo de Dorade et Filet de Sole

Duett von der Dorade und Rotzunge • Petersilienkartoffeln
Broccoli • Mandeln

Emincé de Boeuf

Rindsfleischstreifen gebraten • Schupfnudeln • Randen

Menu complet viande / poisson 36.–

Menu complet végétarien 29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Nüsslisalat • Champignons • Ei
Speck • französisches Dressing

mit Rindsfiletstreifen + 16.–

mit Garnelen (3Stk.) + 12.–

mit Pouletbrust + 12.–

Friture de Perche 32.–

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat

Steak Frites 54.–

Rinds-Entrecôte (180g) • Pommes Allumettes
Café de Paris

Escalope Viennoise 48.–

Paniertes Kalbsschnitzel • Pommes Allumettes
Zitrone • Preiselbeeren

RECOMMANDATION DE VIN

Prosecco Jeio Extra Dry

Clera
IT Veneto 1dl / 10.–

Moët Grand Vintage

Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier
FR Champagne 1dl / 19.–

Latine L'Yvorne

Chasselas
CH Waadt 1dl / 11.–

Sancerre AC

Florian Mollet
Sauvignon blanc
FR Roc de l'abbaye 1dl / 9.50

Pinot Noir Classique

Markus Stäger
CH Graubünden 1dl / 12.–

Merlot

Rosso del Principe
Merlot
CH Tessin, Stabio 1dl / 11.–

DESSERTS

Mini Dessert du Jour* 8.–

Mini Dessert des Tages

Glace* 5.– / Kugel

Vanille • Schokolade • Mokka
Erdbeer

Sorbet** 5.– / Kugel

Zitrone • Passionsfrucht • Himbeer

* Vegetarisch **100% pflanzlich
Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert
Sie gerne das Team.

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Flusskrebs: CN • Dorade: GR • Rotzunge: NL
Rind: IR • Kalb: CH • Egli: DE • Speck: CH
Rind: CH • Poulet: CH • Garnelen: VNM
Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Leaf salad • seed • cranberry

Cocktail d'Écrevisses

Crayfish cocktail • hash browns • iceberg lettuce

Soupe de Champignons

Cream of mushroom soup • chives • sour cream

Fregola Sarda*

Sardinian pasta • Mimolette • dried tomatoes • pumpkin

Duo de Dorade et Filet de Sole

Duet of sea bream and lemon sole • parsley potatoes
Boccoli • almonds

Emincé de Boeuf

Beef strips • potato noodles • beetroot

Complete menu meat / fish 36.–
Complete menu vegetarian 29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Lamb's lettuce • champignons
Egg • bacon • French dressing

with beef fillet strips + 16.–
with prawns (3 pcs.) + 12.–
with chicken breast + 12.–

Friture de Perche 32.–

Deep fried fillet of perch • tartar sauce • lemon
with potato crisps or salad

Steak Frites 54.–

Beef Entrecôte (180g) • pommes allumettes
Café de paris

Escalope Viennoise 48.–

Breaded Escalope of Veal • pommes allumettes
Lemon • lingonberries

RECOMMANDATION DE VIN

Prosecco Jeio Extra Dry

Clera
IT Veneto 1dl / 10.–

Moët Grand Vintage

Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier
FR Champagne 1dl / 19.–

Latine L'Yvorne

Chasselas
CH Waadt 1dl / 11.–

Sancerre AC

Florian Mollet
Sauvignon blanc
FR Roc de l'abbaye 1dl / 9.50

Pinot Noir Classique

Markus Stäger
CH Graubünden 1dl / 12.–

Merlot

Rosso del Principe
Merlot
CH Tessin, Stabio 1dl / 11.–

DESSERTS

Mini Dessert du Jour* 8.–

Mini dessert of the day

Glace* 5.– / Scoop

Vanilla • Chocolate • Coffee
Strawberry

Sorbet* 5.– / Scoop

Lemon • Passionfruit • Raspberry

*Vegetarian **100% Plant Based

The team will be happy to inform you
about allergens and ingredients.

Prices in CHF incl. 8.1% VAT

Beef: IR • crayfish: CN • sea bream: GR

Sole: NL • veal: CH • perch: DE • bacon: CH

Prawns: VNM • chicken: CH • beef: CH

Bread: CH