

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade Caesar*

Caesar Salat • Croûtons • Parmesan • Kirschtomaten

Assiette d'Antipasti

Antipasti Teller • Focaccia • Rucola

Soupe de Potiron

Kürbiscrèmesuppe • Feigen • Baumnüsse

Risotto à la Truffe*

Risotto • Trüffel • Eigelb • Spinat

Filet de Dorade rôti

Doradenfilet gebraten • Quinoa-Bratlinge • Broccoli geröstet

Goulache de Boeuf

Rindsgulasch • cremige Polenta • rotes Peperoni Gemüse

Menu complet viande / poisson 36.–

Menu complet végétarien 29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus*

Nüsslisalat • Champignons • Ei
Speck • französisches Dressing

mit Rindsfiletstreifen + 16.–

mit Garnelen (3Stk.) + 12.–

mit Pouletbrust + 12.–

Friture de Perche

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat 32.–

Steak Frites

Rinds-Entrecôte (180g) • Pommes Allumettes
Café de Paris 54.–

Escalope Viennoise

Paniertes Kalbsschnitzel • Pommes Allumettes
Zitrone • Preiselbeeren 48.–

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*

Mini Dessert des Tages 8.–

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

Dorade: GR • Rind: CH • Kalb: CH • Egli: DE •

Speck: CH • Rind: CH • Poulet: CH •

Garnelen: VNM • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade Caesar*

Caesar salad • croutons • parmesan • cherry tomatoes

Assiette d'Antipasti

Antipasti • focaccia • rocket salad

Soupe de Potiron

Pumkin soup • figs • walnuts

Risotto à la Truffe*

Risotto • truffle • egg yolk • spinach

Filet de Dorade rôti

Fried sea bream fillet • quinoa patties • roasted broccoli

Goulache de Boeuf

Beef goulash • creamy polenta • red bell pepper vegetable

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'Yvoire

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

Sea bream: GR • beef: CH • veal: CH

Perch: DE • bacon: CH • prawns: VNM

Chicken: CH • beef: CH • bread: CH