

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 16.–

Nüsslisalat • Champignons • Ei
Speck • französisches Dressing

mit Pouletbrust + 12.–

mit Garnelen (3 Stk.) + 12.–

mit Rindsfiletstreifen + 16.–

Burger à base de Plantes** 27.–

Buchweizen Patty • Zucchini • Apfel
Kräuter-Limettenmayonnaise

mit Pommes Allumettes / mit Salat + 9.–

Burger Black Angus 30.–

Sauerteigbrötli • Zucchini • getrocknete Tomaten
Portobello-Pilze • Scamorza • Kräuter-Limettenmayonnaise

mit Pommes Allumettes / mit Salat + 9.–

Club Sandwich 28.–

Poulet • Speck • Ei • Tomaten • Gurke • Lattich
Cocktailsauce

mit Pommes Allumettes / mit Salat + 9.–

Tartare de Boeuf 28.– / 39.–

Rindstatar (70g / 140g) • Eigelb
Tomaten • Senfkörner
Toast oder Pommes Allumettes

Tagliatelle à la Truffe* 44.–

Tagliatelle • Trüffel • Steinpilze
Büffel-Parmesan

Fish and Chips 32.–

Eglifilet im Bierteig • Kartoffel Crispers • Tartarsauce

Moules Frites 45.–

Miesmuscheln • Wurzelgemüse • Pommes Allumettes

* vegetarisch ** 100 % pflanzlich

Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne das Team

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Poulet: CH • Garnelen: VN • Speck: CH • Rind: CH • Egli: DE

Muscheln: NL • Brot und Feinbackwaren: CH

PETITES ENTREES

Crispy scalloped Fries* 16.–

Trüffel • Büffel-Parmesan • Aioli

Taggiasca Oliven* 12.–

Büffel-Parmesan • Feigensenf

Hummus** 16.–

Taggiasca Oliven • Pitabrot

Salametti 14.–

Mixed Pickles • Salzbutter

Assortiment de Fromages* 22.–

Käseauswahl

Trockenfrüchte • Nüsse

Feigensenf

3 Käsesorten 22.–

6 Käsesorten 28.–

Quiche aux Légumes* 12.–

Mediterrane Gemüsequiche

Rucola • Ricotta • Pinienkernen

DESSERTS

Mousse au Chocolat* 17.–

Schokoladenmousse Felchlin
Crème double

Tartelette 14.–

Maison du Jour*

Hausgemachte Törtchen
des Tages

Café Glacé Volkshaus 15.–

Haselnuss • Vanilleglacé
Mokkaglacé

Glacé* 5.– / Kugel

Vanille • Mokka • Erdbeer

Schokolade

Sorbet** 5.– / Kugel

Zitrone • Himbeer

Passionsfrucht

i - BAR

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 16.-

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

with chicken breast + 12.-

with shrimps (3 pcs.) + 12.-

with beef fillet strips + 16.-

Burger à base de Plantes** 27.-

Buckwheat patty • zucchini • apple
Herb lime mayonnaise

with pommes allumettes / with salad + 9.-

Burger Black Angus 30.-

Sourdough rolls • zucchini • dried tomatoes
Portobello mushrooms • scamorza • herb lime mayonnaise

with pommes allumettes / with salad + 9.-

Club Sandwich 28.-

Chicken • bacon • egg • tomatoes • cucumber
Lettuce • cocktail sauce

with pommes allumettes / with salad + 9.-

Tartare de Boeuf 28.- / 39.-

Beef Tartar (70g / 140g)
Egg yolk • tomatoes • mustard seeds
Toast or pommes allumettes

Tagliatelle à la Truffe* 44.-

Tagliatelle • truffe • porcini mushrooms
Buffalo parmesan

Fish and Chips 32.-

Perch fillet crispy • potato crisp • tartar sauce

Moules Frites 45.-

Mussels • root vegetables • pommes allumettes

* vegetarian ** 100 % plant based

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

Prices in CHF incl. 8.1% VAT

Chicken: CH • shrimps: VN • bacon: CH • beef: CH • perch: DE

Mussels: NL • bread and pastries: CH

PETITES ENTREES

Crispy scalloped fries* 16.-

Truffle • buffalo parmesan • aioli

Taggiasca olives** 12.-

Buffalo parmesan • fig mustard

Hummus** 16.-

Taggiasca olives • pita bread

Salametti 14.-

Mixed pickles • salted butter

Assortiment de Fromages* 22.-

Selection of cheese

Dried fruits • nuts

Fig mustard

3 Types of cheese 22.-

6 Types of cheese 28.-

Quiche aux Légumes* 12.-

Mediterranean vegetable quiche

Rocket salad • ricotta • pine nuts

DESSERTS

Mousse au Chocolat* 17.-

Chocolate mousse Felchlin
Double cream

Tartelette 14.-

Maison du Jour*

Homemade tart of the day

Café Glacé Volkshaus 15.-

Hazelnut • Vanilla ice cream
Coffee ice cream

Glace* 5.- / Scoop

Vanilla • Coffee • Strawberry

Chocolate

Sorbet** 5.- / Scoop

Lemon • Raspberry

Passionfruit