

# BRASSERIE

## DEJEUNER

### MENU DE LA SEMAINE

#### Salade de courge marinée\*

Marinierter Kürbissalat • Burratina • Cashewnüsse

#### Duo de saumon et de flétan fumés

Duett von geräuchertem Lachs und Heilbutt • Rösti  
Sauerrahm

#### Soupe aux carottes et gingembre\*

Karotten-Ingwersuppe • Blätterteig • Koriander

#### Raviolis aux chanterelles\*

Ravioli • Eierschwämmli • Spinat • Ricotta

#### Pulpe rôti

Oktopus gebraten • Tagliolini • Chorizo

#### Entrecôte de sanglier grillée

Wildschwein-Entrecôte grilliert • Williamskartoffeln  
Grüne Bohnen

Menu complet viande / poisson 36.–

Menu complet végétarien 29.–

### CLASSIQUES

#### Salade Volkshaus\*

Nüsslisalat • Eierschwämmli • Ei  
Baumnuss • saisonales Dressing

mit Rindsfiletstreifen + 16.–

mit Garnelen (3Stk.) + 12.–

mit Pouletbrust + 12.–

#### Friture de Perche

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone  
mit Kartoffel Crispers oder Salat

#### Steak Frites

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

\* Vegetarisch \*\*100% pflanzlich

Über Allergene und Inhalstoffe informiert Sie gerne das Team.

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Lachs: NO • Hielbutt: CA • Oktobus: ES • Chorizo: ES • Wildschwein: DE

Egli: DE • Rind: CH • Poulet: CH • Garnelen: VNM • Brot: CH

## RECOMMANDATION DE VIN

#### Prosecco Jeio Extra Dry

Clera  
IT Veneto 1dl / 10.–

#### 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 Réserve

Cave Biber  
Merlot  
CH Salgesch 1dl / 11.–

## KUNST IM VOLKSHAUS BASEL

Wir laden Sie herzlich  
auf eine Entdeckungstour ein:



### DESSERTS

**Mini Dessert du Jour\*** 8.–  
Mini Dessert des Tages

**Glace\*** 5.– / Kugel  
Vanille • Schokolade • Mokka  
Erdbeer

**Sorbet\*\*** 5.– / Kugel  
Zitrone • Passionsfrucht • Himbeer

# BRASSERIE

## DEJEUNER

### MENU DE LA SEMAINE

#### Salade de courge marinée\*

Marinated pumpkin salad • burrata • cashew nuts

#### Duo de saumon et de flétan fumés

Duet of smoked salmon and halibut • hash browns  
Sour cream

#### Soupe aux carottes et gingembre\*

Carrot and ginger soup • puff pastry • coriander

#### Raviolis aux chanterelles\*

Ravioli with chanterelle mushrooms • spinach • ricotta

#### Pulpe rôti

Sautéed octopus • tagliolini • chorizo

#### Entrecôte de sanglier grillée

Grilled wild boar entrecôte • william potatoes • green beans

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

### CLASSIQUES

#### Salade Volkshaus\* 22.–

Lamb's lettuce • chanterelles  
Egg • walnuts • seasonal 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 • grilled tomato

\*Vegetarian \*\*100% Plant Based

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

Prices in CHF incl. 8.1% VAT

Salmon: NO • halibut: CA • octopus: ES • chorizo: ES • wild boar: DE • perch: DE

Prawns: VNM • chicken: CH • beef: CH • bread: CH

### RECOMMANDATION DE VIN

#### Prosecco Jeio Extra Dry

Clera  
IT Veneto 1dl / 10.–

#### 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 Réserve

Cave Biber  
Merlot  
CH Salgesch 1dl / 11.–

### ART AT VOLKSHAUS BASEL

We invite you  
on a discovery tour:



### DESSERTS

#### Mini Dessert du Jour\* 8.–

Mini dessert of the day

**Glace\*** 5.– / Scoop  
Vanilla • Chocolate • Coffee  
Strawberry

**Sorbet\*** 5.– / Scoop  
Lemon • Passionfruit • Raspberry