HORS D'OEUVRES

Salade Saison * 17.–
Kopfsalat • Walnüsse
Schwarze Johannisbeer-Vinaigrette

Salade de Fenouil ** 16.–
Fenchelsalat • Granatapfel

Avocado et Champignons** 19.–
Halbe Avocado • Fermentierte Pilze

Chèvres Chaud* 21. –
Ziegenkäse gebacken
Apfel • Rande

Tartare Petit 26.–
Rind (70g) • Toast

Cocktail de Crevettes 26.–
Krevetten Cocktail • Toast

Soupe de Potiron** 15.–
Kürbis-Kokoscreme-Suppe

VEGETARIENS

Agnolotti alla Fonduta Tartufata * 42.–
Agnolotti • Trüffel • Käse

Burger à base de Plantes ** 25.–
Veganer Patty • Pflanzlicher Käse
mit Salat* +9.–
mit Pommes Allumettes** +9.–

Légumes Rotis ** 38.–
Kürbis • Petersilienwurzel
Topinambur • Rosenkohl

Oeufs à la Florentine* 36.–
Onsen Ei • Spinat-Salat
Sellerie • Kartoffelschaum

DESSERTS

Mousse au Chocolat * 17.–
Schokoladen-Mousse • Creme Double

Tarte Maison du Jour * 14.–
Hausgemachte Törtchen des Tages

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

Sorbet ** 5.– / Kugel
Zitrone • Passionsfrucht • Erdbeer

FROMAGE

Brie aux truffes * 22.–
Brie mit Trüffel
Früchtebrot • Feigensenf

* vegetarisch
** 100 % pflanzlich

BRASSERIE

KUNST IM VOLKSHAUS BASEL

Das Volkshaus Basel versteht zeitgenössische Kunst
als Teil seiner DNA und
lädt Sie auf eine Entdeckungstour ein:

CLASSIQUES

Tartare 45.–
Rind (140g) • Toast • Pommes Allumettes

Steak Frites 53.–
Rind-Entrecôte (180g) • Pommes Allumettes
Café de Paris

Poulet au Citron 45.–
Hähnchen gebacken • Zitronensauce • Basmatireis

Escalope Viennoise 55.–
Paniertes Kalbsschnitzel • Kartoffel- und Gurkensalat

Rôti de Viande Hachée de Veau 42.–
Kalbs-Hackbraten • Kartoffelstock • Pilze • Rahmsauce

Moules Frites 45.–
Miesmuscheln • Pommes Allumettes

Dorade Royal 45.–
Doraden Filet • Kimchi • Süsskartoffel • Kokossauce

LA VOITURE

Volkshaus-Spezialitäten,
direkt am
Tisch zubereitet

Rind: Argentinien und Schweiz (Tartare)
Poulet: Schweiz
Kalb: Schweiz
Dorade: Griechenland
Krevetten: Vietnam
Moules: Holland, Dänemark
Gemüse und Milchprodukte: Regionale Bauern

APERITIFS

Volkshaus Negroni 17.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth • Campari

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

Sauternes on the Rocks 18.–
Süsswein • Orange • Eis

Pimm's Cup 15.–
Gurke • Minze • Orange • Ginger Ale

No-Groni 12.–
Sigfried Wonderleaf Gin
Bitter Martini Aperitivo alkoholfrei

LA VOITURE À CHAMPAGNE

Champagner-
Spezialitäten,
direkt am
Tisch ausgeschenkt

RECOMMANDATION DE VIN

Château Lafaurie-Peyraguey
Grand Vin Sec
Vignobles Silvio Denz
Sémillon, Sauvignon blanc,
Sauternes 2015 87.–

Viognier Millepetali Luigina
Viognier, Tessin 2020 95.–

Mâcon-Verzé
Domaine Leflaive
Chardonnay
FR Maconnais 2020 89.–

Château Phélan-Ségur
Cabernet Sauvignon, Merlot
FR St-Estèphe 2016 109.–

Château Moncets
Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol
FR Pomerol 2018 85.–

Cornalin Valais AOC
Domaine Rouvinez
Cornalin
CH Wallis 2019 84.–

Über Allergene und
Inhaltsstoffe informiert Sie gerne
unser Service-Team.

BRASSERIE

HORS D'OEUVRES

Salade Saison * 17.–
Lettuce • Walnuts
Blackcurrant Vinaigrette

Salade de Fenouil ** 16.–
Fennel salad • Pomegranate

Avocado & Champignons ** 19.–
Half Avocado • Fermented Mushrooms

Chèvres Chaud* 21. –
Baked goat cheese
Apple • Beetroot

Tartare petit 26.–
Beef (70g) • Toast

Cocktail de Crevettes 26.–
Shrimp Cocktail • Toast

Soupe de Potiron** 15.–
Pumkin-Cocos Cream Soup

VEGETARIENS

Agnolotti alla Fonduta Tartufata * 42.–
Pasta Agnolotti • Truffle • Cheese

Burger à base de Plantes ** 25.–
Plant based Patty
Plant based Cheese
with Salad* + 9.–
with Pommes Allumettes** + 9.–

Légumes Rotis ** 38.–
Pumpkin • Parsley root
Jerusalem artichoke • Brussels sprouts

Oeufs à la Florentine* 36.–
Onsen Egg • Spinach Salad
Celery • Potato foam

DESSERTS

Mousse au Chocolat * 17.–
Chocolate Mousse • Double Cream

Tarte Maison du Jour * 14.–
Homemade tarts of the day

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

Sorbet * 5.– / Scoop
Lemon • Passionfruit • Strawberry

FROMAGE

Brie aux truffes * 22.–
Brie with truffle
Fruit Bread • Fig Mustard

* vegetarian
** 100 % plant based

ART AT VOLKSHAUS BASEL

The Volkshaus Basel understands contemporary art as part of its DNA and invites you on a discovery tour:

CLASSIQUES

Tartare 45.–
Beef (140g) • Toast • Pommes Allumettes

Steak Frites 53.–
Beef-Entrecôte (180g) • Pommes Allumettes
Café de Paris

Poulet au Citron 45.–
Baked Chicken • Lemon Sauce • Basmati Rice

Escalope Viennoise 55.–
Breaded Escalope of Veal • Potato and Cucumber Salad

Rôti de Viande Hachée de Veau 42.–
Veal Meatloaf • Mashed Potatoes • Mushrooms
Cream Sauce

Moules Frites 45.–
Mussles • Pommes Allumettes

Dorade Royal 45.–
Filet of Sea Bream • Kimchi • Sweet potato • coconut sauce

LA VOITURE

Volkshaus specialities, prepared directly at the table

Beef: Argentina and Switzerland (Tartare)
Veal: Switzerland
Chicken: Switzerland
Dorade: Greek
Shrimps: Vietnam
Moules: Holland, Danmark
Vegetables and dairy products: Regional farmers

APERITIFS

Volkshaus Negroni 17.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth • Campari

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

Sauternes on the Rocks 18.–
Sweet Wine • Orange • Ice

Pimm's Cup 15.–
Cucumber • Mint • Orange
Ginger Ale

No-Groni 12.–
Sigfried Wonderleaf Gin
Bitter Martini Aperitivo non-alcoholic

LA VOITURE À CHAMPAGNE

Champagne specialities, served directly at the table

RECOMMANDATION DE VIN

Château Lafaurie-Peyraguey Grand Vin Sec Vignobles Silvio Denz
Sémillon, Sauvignon blanc,
Sauternes 2015 87.–

Viognier Millepetali Luigina
Viognier, Tessin 2020 95.–

Mâcon-Verzé Domaine Leflaive
Chardonnay
FR Maconnais 2020 89.–

Château Phélan-Ségur
Cabernet Sauvignon, Merlot
FR St-Estèphe 2016 109.–

Château Moncets
Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol
FR Pomerol 2018 85.–

Cornalin Valais AOC Domaine Rouvinez
Cornalin
CH Wallis 2019 84.–

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