

HORS D'OEUVRES

Salade Volkshaus* 16.–
Blattsalat • eingelegtes Gemüse
Gepuffter Buchweizen • Preiselbeeren
Malzbrot Chips • saisonales Dressing

Radis et Céléri branche** 14.–
Radieschen und grüner Sellerie
Apfel • Pinienkerne
Ziegenkäse* 8.–

Champignons sautés* 28.–
Pilze gebraten • Erbsen • Tomaten
Mimolette-Espuma

Melon et Salami Français 22.–
Charantais Melone
Französische Salami • schwarze Oliven

Les Huîtres 28.– / 55.– / 100.–
Austern • Zitrone • Schalottenvinaigrette
3 Stk. • 6 Stk. • 12 Stk.

Bouillabaisse 15.– / 22.–
Safran-Aioli • Crostini • Wurzelgemüse

Tartare de Boeuf 28.– / 39.–
Rindstatar (70g / 140g) • Eigelb
Tomaten • Senfkörner
Toast oder Pommes Allumettes

DESSERTS

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

Tartelettes Maison du Jour 14.–
Hausgemachte Törtchen des Tages

Crème Brûlée* 16.–
Zitronengras • Himbeersorbet • Erdnuss

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

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

KUNST IM VOLKSHAUS BASEL

Wir laden Sie herzlich
auf eine Entdeckungstour ein:



FROMAGE

Assortiment de Fromages*
Käseauswahl
Trockenfrüchte • Nüsse • Feigensenf
3 Käsesorten 22.–
6 Käsesorten 28.–

BRASSERIE

DINER

CHOIX DU CHEF CUISINIER

Poitrine de Volaille façon «Coq au Vin» 44.–
Maispouardenbrust «Coq au Vin»
Gemüse geröstet • Pilze • Speck

Côtelette de porc grillée 48.–
Schweinskotelett • Bratkartoffeln • Ratatouille
Rote Zwiebeln

Poulpe rôti 46.–
Oktopus gebraten • Tagliolini • Peperoni • Chorizo-Chips

Fregola Sarda** 32.–
Sardische Pasta • rote Früchte • rotes Gemüse
Basilikum

Burger à base de Plantes** 27.–
Buchweizen Patty • Zucchetti •
Kräuter-Limettenmayonnaise
mit Salat 9.–
mit Pommes Allumettes 9.–

LA VOITURE

Volkshaus-Spezialitäten
von unserer
Voiture

CLASSIQUES

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

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

Escalope Viennoise 48.–
Paniertes Kalbsschnitzel • Kartoffel- und Gurkensalat
Zitrone • Preiselbeeren

Lotte rôtie 44.–
Seeteufel gebraten • Tomaten • Gnocchi • Spinat
Krustentiersauce

Tortelloni à la Truffe* 42.–
Tortelloni • Sommertrüffel • grüner Spargel
Büffel-Parmesan

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

Ginger Love 12.–
Hibiscus • Himbeere • Ginger Beer
Minze

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 2022 89.–

**Rose et Or
Château Minuty**
Grenache, Tibouren
FR Provence 2022 75.–

Château Moncets
Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol
FR Bordeaux 2019 85.–

Le Serre Nuove dell'Ornellaia
Cabernet Sauvignon, Merlot, Caernet
Franc, Petit Verdot
Ornellaia, Bolgheri 2019 102.–

*Vegetarisch **100% pflanzlich

Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Salami: FR • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Rind: CH • Maispoularde: FR • Schwein: CH
Oktopus: IT • Chorizo: ESP • Kalb: CH • Seeteufel: ISL • Brot und Feinbackwaren: CH

HORS D'OEUVRES

Salade Volkshaus* 16.–
Leaf Salad • pickled Vegetables
Puffed Buckwheat • Lingonberries
Malt Bread Crisps • seasonal Dressing

Radis et Céléri branche** 14.–
Radish and Branch Celery
Apple • Pine Nuts
Goat Cheese* 8.–

Champignons sautés* 28.–
Sautéed Mushrooms • Peas
Tomatoes • Mimolette cheese foam

Melon et Salami Français 22.–
Charantais Melon • French Salami
Black Olives

Les Huîtres 28.– / 55.– / 100.–
Oysters • Lemon • Shallot Vinaigrette
3 pcs. • 6 pcs. • 12 pcs.

Bouillabaisse 15.– / 22.–
Saffron Aioli • Crostini Root • Vegetables

Tartare de Boeuf 28.– / 39.–
Beef Tartar (70g / 140g)
Egg yolk • Tomatoes • Mustard seeds
Toast or Pommes Allumettes

DESSERTS

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

Tartelettes Maison du Jour 14.–
Homemade tarts of the day

Crème Brûlée* 16.–
Lemon grass • Raspberry sorbet
Peanut

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

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

ART AT VOLKSHAUS BASEL

We invite you on a discovery tour:



FROMAGE

Assortiment de Fromages*
Selection of Cheese
Dried Fruits • Nuts • Fig mustard
3 Types of Cheese 22.–
6 Types of Cheese 28.–

BRASSERIE

DINER

CHOIX DU CHEF CUISINIER

Poitrine de Volaille façon «Coq au Vin» 44.–
Corn-fed Poulard «Coq au Vin» style
Roasted Vegetables • Mushrooms • Bacon

Côtelette de porc grillée 48.–
Pork Chop • sautéed Potatoes • Ratatouille
Red Onions

Poulpe rôti 46.–
Sautéed Octopus • Tagliolini • Bell Peppers
Chorizo-Chips

Fregola Sarda** 32.–
Sardinian Pasta • red Fruits • red Vegetables • Basil

Burger à base de Plantes** 27.–
Buckwheat Patty • Zucchini
Herb Lime Mayonnaise
with Salad 9.–
with Pommes Allumettes 9.–

LA VOITURE

Volkshaus specialities
from our Voiture

CLASSIQUES

Steak Frites 54.–
Beef Entrecôte (180g) • Pommes Allumettes
Vegetable Gremolata • Café de Paris

Rôti de Viande Hachée de Veau 42.–
Veal Meatloaf • mashed Potatoes • Mushrooms
Carrots • Cream sauce

Escalope Viennoise 48.–
Breaded Escalope of Veal • Potato and Cucumber Salad
Lemon • Lingonberries

Lotte rôtie 44.–
Sautéed Monkfish • Tomato • Gnocchi • Spinach
Shellfish sauce

Tortelloni à la Truffe* 42.–
Tortelloni • Summer Truffle • green Asparagus
Buffalo Parmesan

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 Cubes

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

Ginger Love 12.–
Hibiscus • Raspberry • Ginger Beer
Mint

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 2022 89.–

**Rose et Or
Château Minuty**
Grenache, Tibouren
FR Provence 2022 75.–

Château Moncets
Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol
FR Bordeaux 2019 85.–

Le Serre Nuove dell'Ornellaia
Cabernet Sauvignon, Merlot, Caernet
Franc, Petit Verdot
Ornellaia, Bolgheri 2019 102.–

*vegetarian **100% plant based

The team will be happy to inform you about allergens and ingredients • Prices in CHF incl. 8.1% VAT
Salami: FR • Oysters: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Beef: CH • Corn poulard: FR • Pork: CH • Octopus: IT
Chorizo: ESP • Veal: CH • Monkfish: ISL Bread and Pastries: CH