

HORS D'OEUVRE

Salade* 20.–
Nüsslisalat • Ei • Croutons
Französische Sauce
+ Speck + 3.–

Salade de Fenouil** 18.–
Fenchelsalat • Orangen

Carpaccio de Bettrave** 18.–
Randen Carpaccio • Apfel

Brocoli Piquant* 23.–
Brokkoli • Bio Onsen Ei • Chili

Cocktail de Crevettes 29.–
Krevetten Cocktail • Toast

Tartare Petit 26.–
Rind (70g) • Toast

Bouillabaise 23.–
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe

VÉGÉTARIENS

Tagliatelle au Truffes* 42.–
Tagliatelle • Schwarzer Trüffel

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

Légumes Rôtis** 38.–
Gemüse geröstet • Hummus
Pinienkerne

Aubergine Teriyaki** 36.–
Aubergine • Basmatireis-Salat

Chou et Céleri** 36.–
Spitzkohl gebraten • Selleriepüree

KUNST IM VOLKSHAUS BASEL

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



* vegetarisch
** 100 % pflanzlich

BRASSERIE

LA VOITURE

Volkshaus-Spezialitäten,
direkt am Tisch zubereitet

CLASSIQUES

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

Steak Frites 55.–
Rind-Entrecôte (180g) • Pommes Allumettes
Café de Paris

Paillard de veau 55.–
Kalbspaillard • Spinat

Escalope Viennoise 58.–
Paniertes Kalbsschnitzel • Kartoffel- und Gurkensalat

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

Sole Meunière Tagespreis
Seezunge • Spinat • Champagnersauce

SAISON

Moules Frites 45.–
Miesmuscheln • Pommes Allumettes

Cabillaud 48.–
Kabeljau • Artischocken • Erbsen

Joue de Boeuf 48.–
Rindsbäckchen • Trüffel-Kartoffelpüree

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

Rind: Argentinien/ Schweiz (Tartare)
Kalb: Schweiz
Hähnchen: Schweiz
Krevetten: Vietnam
Seezunge: Frankreich
Kabeljau: Norwegen
Moules: Holland
Gemüse und Milchprodukte: Regionale Bauern

APERITIFS

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

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

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

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

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

LA VOITURE À CHAMPAGNES

Champagner-
Spezialitäten,
direkt am
Tisch ausgeschenkt

RECOMMANDATIONS DE VINS

**Riesling Grand Cru
Domaine Trapet**
Riesling, Schoenenbourg
FR Elsass 2014 97.–

**Pinot Gris
Jauslin**
Pinot Gris
CH MuttENZ 2021 70.–

**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.

HORS D'OEUVRE

Salade* 20.–
Lamb's Lettuce • Egg • Croutons
French Dressing
+ Bacon +3.–

Salade de Fenouil** 18.–
Fennel • Orange

Carpaccio de Bettrave** 18.–
Beetroot • Apple

Brocoli Piquant* 23.–
Broccoli • Organic Poached Egg
Chili

Cocktail de Crevettes 29.–
Shrimp Cocktail • Toast

Tartare Petit 26.–
Beef (70g) • Toast

Bouillabaise 23.–
Fish and Seafood Soup

VÉGÉTARIENS

Tagliatelle au Truffes* 42.–
Tagliatelle • Black truffle

Burger à base de Plantes** 25.–
Plantbased Patty • Plantbased Cheese
+ Salat* +9.–
+ Pommes Allumettes** +9.–

Légumes Rôtis** 38.–
Roasted Vegetables • Hummus
Pine nuts

Aubergine Teriyaki** 36.–
Eggplant Teriyaki • Basmati rice salad

Chou et Céleri** 36.–
Roasted pointed cabbage
Celery puree

ART AT VOLKSHAUS BASEL

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



* vegetarian
** 100% plant based

BRASSERIE

LA VOITURE

Volkshaus specialities,
prepared directly at the table

CLASSIQUES

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

Steak Frites 55.–
Beef-Entrecôte (180g) • Pommes Allumettes
Café de Paris

Paillard de veau 55.–
Veal paillard • Spinach

Escalope Viennoise 58.–
Breaded escalope of veal • Potato and cucumber salad

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

Sole Meunière Daily price
Sole • Spinach • Champagne Sauce

SAISON

Moules Frites 45.–
Mussels • Pommes Allumettes

Cabillaud 48.–
Cod • Artichokes • Peas

Joue de Boeuf 48.–
Beef Cheeks • Truffle Mashed Potatoes

Poulet au Citron 45.–
Baked Chicken • Lemon sauce • Basmati rice

Beef: Ireland / Switzerland (Tartare)
Veal: Switzerland
Chicken: Switzerland
Shrimps: Vietnam
Sole: France
Mussels: Holland
Vegetables and dairy products: Regional farmers

APERITIFS

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

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

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

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

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

LA VOITURE À CHAMPAGNES

Champagne
specialities,
served directly at
the table

RECOMMANDATIONS DE VINS

**Riesling Grand Cru
Domaine Trapet**
Riesling, Schoenenbourg
FR Elsass 2014 97.–

**Pinot Gris
Jauslin**
Pinot Gris
CH Muttentz 2021 70.–

**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.