

HORS D'OEUVRES

Salade Volkshaus* 18.–
Nüsslisalat • Champignons • Ei
Speck • französisches Dressing

**Salade de Courge
Hokkaido**** 17.–
Hokkaidokürbis-Salat • Granatapfel
Veganer Frischkäse • Pistazien

Figues gratinées* 22.–
Feigen gratiniert • Ziegenkäse
Kichererbsen • Randen

Carpaccio de Boeuf 24.–
Rindscarpaccio • Parmesan • Rucola
Sauerrahm • Perigord Trüffel

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.–
Schokoladenmousse Felchlin
Crème Double

Tartelettes Maison du Jour 14.–
Hausgemachte Törtchen des Tages

Beignets aux Pommes* 15.–
Apfelküchlein • Zimtglacé
Vanille-Espuma

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

Boeuf braisé 46.–
Rindstafelspitz in Bouillon • Röstkartoffeln • Rahmspinat
Apfel-Meerrettichsauce

«Vitello Tonnato» tiède 58.–
Kalbsfleisch warm • Thunfisch • Petersilienwurzeln
Getrocknete Tomaten • Kapern

Filet d'Omble Chevalier sauté 46.–
Sablingsfilet gebraten • Wirz • Topinambur
Rote Zwiebeln

Risotto aux Céréales* 36.–
Vollkorn Risotto • Pilze • Auberginen • Belper Knolle

Burger à base de Plantes** 27.–
Buchweizen Patty • Zucchetti • Apfel
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 • Café de Paris

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

Escalope Viennoise 48.–
Paniertes Kalbsschnitzel • Bratkartoffeln
Gurken geschmort • Zitrone • Preiselbeeren

Filet de Loup de Mer sauté 49.–
Wolfsbarschfilet gebraten • bunte Tomaten • Gnocchi
Spinat • Zitronen-Beurre-blanc

Moules Frites 45.–
Miesmuscheln • Wurzelgemüse • Pommes Allumettes

Tagliatelle à la Truffe* 44.–
Tagliatelle • Trüffel • Steinpilze • 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
FR Sauternes 2015 87.–

Viognier Millepetali Luigina
Viognier
CH Tessin 2020 95.–

**Chablis Champs Royaux
William Fèvre**
Chardonnay
FR Chablis 2021 75.–

**Sottobosco
Agriloro Tenimento dell'Ör**
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot
CH Tessin 2021 88.–

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

Roda Uno Riserva
Tempranillo, Graciano
ES Rioja 2018 109.–

*vegetarisch **100% pflanzlich

Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Speck: CH • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Rind: CH • Thunfisch: PH Saibling: IS • Kalb: CH
Muscheln: NL • Wolfsbarsch: GR • Brot und Feinbackwaren: CH • Eier: CH

HORS D'OEUVRES

Salade Volkshaus* 18.–
Lamb's lettuce • champignons
Egg • bacon • French dressing

Salade de Courge Hokkaido** 17.–
Hokkaido pumpkin salad
Pomegranate • vegan cream cheese
Pistachio

Figues gratinées* 22.–
Figues au gratin • goat cheese
Chickpeas • beetroot

Carpaccio de Boeuf 24.–
Beef carpaccio • parmesan
Rocket salad • sour cream
Perigord truffles

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 Felchlin
Double cream

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

Beignets aux Pommes* 15.–
Apple fritters • cinnamon ice cream
Vanilla espuma

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

Boeuf braisé 46.–
Boiled beef • roasted potatoes • creamed spinach
Apple and horseradish sauce

«Vitello Tonnato» tiède 58.–
Veal "lukewarm" • tuna • parsley roots
Dried tomatoes • capers

Filet d'Omble Chevalier sauté 46.–
Fried fillet of char • savoy cabbage
Jerusalem artichokes • red onions

Risotto aux Céréales* 36.–
Organic cereal risotto • mushrooms • eggplant
Belper tuber

Burger à base de Plantes** 27.–
Buckwheat patty • zucchini • apple
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 • 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 • fried potatoes
Braised cucumbers • lemon • lingonberries

Filet de Loup de Mer sauté 49.–
Fried sea bass fillet • colorful tomato • gnocchi
spinach • Beurre blanc with lemon

Moules Frites 45.–
Mussels • root vegetables • pommes allumettes

Tagliatelle à la Truffe* 44.–
Tagliatelle • truffle • porcini mushrooms
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
FR Sauternes 2015 87.–

Viognier Millepetali Luigina
Viognier
CH Tessin 2020

**Chablis Champs Royaux
William Fèvre**
Chardonnay
FR Chablis 2021 75.–

**Sottobosco
Agriloro Tenimento dell'Ör**
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot
CH Tessin 2021 88.–

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

Roda Uno Riserva
Tempranillo, Graciano
ES Rioja 2018 109.–

*vegetarian **100% plant based

Our team will be happy to inform you about allergens and ingredients • prices in CHF incl. 8.1% VAT
Bacon: CH • oysters: FR • bouillabaisse: FR/CH • beef: CH • tuna: PH • char: IS • mussels: NL
Veal: CH • sea bass: GR • bread and pastries: CH • eggs: CH