

## 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

**Duo de Veau et Thon** 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 ausgedient

## 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 2022 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 2020 85.–

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

\*vegetarisch \*\*100% pflanzlich

Über Allergene und Inhaltstoffe 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

**Duo de Veau et Thon** 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 2022 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 2020 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