

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Blattsalate • Gemüse gepickelt • Croûtons

Saumon gravlax

Graved Lachs • Granatapfel • Safranaijoli • Rotkabis

Crème de betterave*

Randencrèmesuppe • Sauerrahm • Apfel

Arancino aux champignons*

Pilz Arancino • Rucola • Belper Knolle • Pinienkerne

Filet d'omble chevalier rôti

Saiblingsfilet gebraten • Dillkartoffeln • Pastinaken

Joues de boeuf braisées

Rindskopfbäggli geschmort • Kartoffelstock • Rosenkohl

Menu complet viande / poisson 36.–

Menu complet végétarien 29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus 22.–

Nüsslisalat • Croûtons • Ei

Speck • französisches Dressing

mit Garnelen (3Stk.) + 12.–

mit Pouletbrust + 12.–

mit Halloumi + 12.–

Tartare de boeuf 28.– / 39.–

Rindstatar (70g / 140g) • Eigelb

Tomaten • Senfkörner

Toast oder Pommes Allumette

Escalope de chevreuil 44.–

Rehschnitzel • Spätzli • Rotkraut • Portweinbirne

Glasierte Maroni

Friture de perche 32.–

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone

mit Kartoffel Crispers oder Salat

RECOMMANDATION DE VIN

Prosecco Jeio Extra Dry Bisol

Glera, Prosecco IT 1dl / 10.–

Whispering Angel

Grenache, Cinsault, Rolle

FR Provence 1dl / 11.–

Féchy La Colombe

Chasselas

CH Waadt 1dl / 11.–

Sancerre AC

Florian Mollet

Sauvignon blanc

FR Roc de l'abbaye 1dl / 9.50

Château Moncets

Merlot, Cabernet Franc

FR Lalande de Pomerol 1dl / 14.–

Syrah Reserve

Clos du Grosex grillé

Syrah

CH Waadt 1dl / 12.–

DESSERTS

Mini dessert du jour* 8.–

Mini Dessert des Tages

Glace* 5.– / Kugel

Vanille • Schokolade • Mokka

Erdbeer

Sorbet** 5.– / Kugel

Zitrone • Passionsfrucht • Himbeer

* Vegetarisch **100% pflanzlich

Über Allergene und Inhaltstoffe informiert
Sie gerne das Team.

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Lachs: NO • Saibling: ISL • Egli: DE • Reh: EU

Rind: CH • Garnelen: VNM • Poulet: CH

Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Leaf salad • pickled vegetables • croutons

Saumon gravlax

Gravlax • pomegranate • saffron aioli • red cabbage

Crème de betterave*

Creamy beetroot soup • sour cream • apple

Arancino aux champignons*

Mushroom arancino • rocket salad • belper tuber
Pine nuts

Filet d'omble chevalier rôti

Pan-fried char fillet • dill potatoes • parsnips

Joues de boeuf braisées

Braised beef cheeks • mashed potatoes • brussels sprouts

Complete menu meat / fish	36.–
Complete menu vegetarian	29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus** 22.–

Lamb's lettuce • croutons
Egg • bacon • french dressing

with prawns (3 pcs.)	+ 12.–
with chicken breast	+ 12.–
with halloumi	+ 12.–

Tartare de boeuf 28.– / 39.–

Beef Tartar (70g / 140g)
Egg yolk • tomatoes • mustard seeds
Toast or pommes allumette

Escalope de chevreuil 44.–

Roe deer escalopes • spaetzli • red cabbage • portwine pear
Glazed chestnuts

Friture de perche 32.–

Deep fried fillet of perch • tartar sauce • lemon
with potato crisps or salad

RECOMMANDATION DE VIN

Prosecco Jeio Extra Dry Bisol

Glera, Prosecco IT 1dl / 10.–

Whispering Angel

Grenache, Cinsault, Rolle
FR Provence 1dl / 11.–

Féchy La Colombe

Chasselas
CH Waadt 1dl / 11.–

Sancerre AC

Florian Mollet
Sauvignon blanc
FR Roc de l'abbaye 1dl / 9.50

Château Moncets

Merlot, Cabernet Franc
FR Lalande de Pomerol 1dl / 14.–

Syrah Reserve

Clos du Grosex grillé
Syrah
CH Waadt 1dl / 12.–

DESSERTS

Mini dessert du jour* 8.–

Mini dessert of the day

Glace* 5.– / Scoop

Vanilla • Chocolate • Coffee
Strawberry

Sorbet* 5.– / Scoop

Lemon • Passionfruit • Raspberry

*Vegetarian **100% Plant Based
The team will be happy to inform you
about allergens and ingredients.
Prices in CHF incl. 8.1% VAT
Salmon: NO • char: ISL • venison: EU
Perch: DE • prawns: VNM • beef: CH
Chicken: CH • bread: CH