

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade de tomates cerises*

Cherrytomaten Salat • Burrata • Rucola
Pinienkerne

Tartare de boeuf

Kleines Rindstatar • Wildkräuter • Eigelb

Crème d'artichaut

Artischockensuppe • Frühlingszwiebeln • Zitronenöl

Risotto aux cèpes*

Steinpilzrisotto • Belperknolle • Aioli

Filet de saumon rôti

Lachs gebraten • Tagliatelle • Zucchini

Boeuf Stroganoff

Rindsstroganoff • Spätzli • Sauerrahm

Menu complet viande / poisson	36.–
Menu complet végétarien	29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus** 22.–

Lattich • Wassermelone
Radieschen • Zucchini • Wildkräuter

mit Garnelen (3Stk.)	+ 12.–
mit Pouletbrust	+ 12.–
mit Halloumi	+ 12.–

Friture de perche 32.–

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat

Steak frites 54.–

Rinds-Entrecôte (180g)
Pommes Allumettes • Café de Paris

Carpaccio de boeuf 25.–

Rindscarpaccio • Rucola • Parmesan • Aceto Balsamico

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 Inhaltsstoffe informiert
Sie gerne das Team.
Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Rind: CH • Lachs: CH • Egli: DE • Poulet: CH
Garnelen: VN • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade de tomates cerises*

Cherry tomato salad • burrata • rocket salad
Pine nuts

Tartare de boeuf

Small beef tartare • herbs • egg yolk

Crème d'artichaut*

Artichoke soup • spring onions • lemon oil

Risotto aux cèpes*

Porcini risotto • belpert tuber • aioli

Filet de saumon rôti

Pan-fried salmon • tagliatelle • zucchini

Boeuf Stroganoff

Beef Stroganoff • spaetzle • sour cream

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus** 22.–

Lettuce • watermelon
Radishes • zucchini • wild herbs

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

Friture de perche 32.–

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

Steak frites 54.–

Beef entrecôte (180g)
Pommes allumettes • Café de Paris

Carpaccio de boeuf 25.–

Beef carpaccio • rocket salad • Parmesan
Balsamic vinegar

RECOMMANDATION DE VIN

Prosecco Jeio Extra Dry Bisöl

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 Groseix 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
Beef: CH • salmon: CH • perch: DE
Prawns: VNM • chicken: CH • bread: CH