

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Castel Franco Salat • gepickelte Früchte • Croûtons

Truite fumé

Froelle geräuchert • Buttermilch • Gurke

Crème de mais*

Maiscèmesuppe • Hüttenkäse • Steinpilze

Ravioli au basilic*

Basilikum Ravioli • Baumnüsse • Kürbis • Feta

Filet de saumon Suisse grillé

Swisslachsfilet grilliert • Tagliatelle • Zucchini
Kapern-Limettsauce

Émincé de boeuf

Rindsstreifen gebraten • Rösti • Kefen • Pilzrahmsauce

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.–

Egliknuserli • 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 Inhaltsstoffe informiert
Sie gerne das Team.

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Poulet: CH • Schwein: CH • Forelle: DK
Lachs: CH • Egli: DE • Reh: EU • Rind: CH
Garnelen: VNM • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Castel Franco salad • pickled fruits • croutons

Truite fumé

Smoked trout • buttermilk • cucumber

Crème de maïs*

Sweet corn cream soup • cottage cheese

Porcini mushrooms

Ravioli au basilic*

Basil ravioli • walnuts • pumpkin • feta

Filet de saumon Suisse grillé

Grilled Swiss salmon fillet • tagliatelle • zucchini

Caper-lime sauce

Émincé de boeuf

Pan-fried beef strips • mushroom cream sauce • hash browns

Snow peas

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 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 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

Trout: DK • salmon: CH • venison: EU

Perch: DE • prawns: VNM • beef: CH • pork: CH

Bread: CH