

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Blattsalate • Gemüse gepickelt • Croûtons

Truite fumée

Forelle geräuchert • Buttermilch Panna Cotta • Gurke
Curry-Vinaigrette

Crème de betterave*

Randencrèmesuppe • Apfel • Baumnüsse geröstet

Arancino*

Arancino • Steinpilzrahm • Rucola • Belper Knolle

Filets de poisson rôtis du jour

Tagesfischfilet gebraten • Petersilienkartoffeln
Gemüse glasiert

Émincé de boeuf sauté

Rindsstreifen gebraten • Tagliolini • getrocknete Tomaten
Büffelparmesan

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus 22.–

Nüsslisalat • Croûtons • Ei
Speck • französisches Hausdressing

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

Rôti de viande hachée de veau 42.–

Kalbs-Hackbraten • Kartoffelstock • Pilze • Karotten
Rahmsauce

Friture de perche 32.–

Egliknuserli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat

RECOMMANDATION DE VIN

Moët & Chandon Impérial Rosé

Pinot Noir
Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne FR 1dl / 18.–

Minuty Prestige blanc Château Minuty

Rolle, Provence FR 1dl / 10.–

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
Forelle: DK • Tagesfisch: NL / ISL • Egli: DE
Rind: CH • Garnelen: VNM • Kalb: CH
Poulet: CH • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Leaf salad • mixed pickles • croutons

Truite fumée

Smoked trout • buttermilk panna cotta • cucumber
curry vinaigrette

Crème de betterave*

Creamy beetroot soup • apple • roasted walnuts

Arancino*

Arancino • porcini cream • rocket salad • belpier tuber

Filets de poisson rôtis du jour

Pan-fried fish fillet of the day • parsley potatoes
Glazed vegetables

Émincé de boeuf sauté

Pan-fried beef strips • tagliolini • dried tomatoes
Buffalo parmesan

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus** 22.–

Lamb's lettuce • croutons
Egg • bacon • French hous 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

Rôti de viande hachée de veau 42.–

Veal meatloaf • mashed potatoes • mushrooms
Carrots • cream sauce

Friture de perche 32.–

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

RECOMMANDATION DE VIN

Moët & Chandon Impérial Rosé

Pinot Noir
Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne FR 1dl / 18.–

Minuty Prestige blanc Château Minuty

Rolle, Provence FR 1dl / 10.–

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
Trout: DK • fish of the day: NL / ISL
Chicken: FR • veal: CH • perch: DE
Prawns: VNM • beef: CH • chicken: CH
Bread: CH