

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Blattsalat • Couscous • Sellerie
Französisches Hausdressing

Anguille fumée

Aal geräuchert • Randen • gepickelte Zwiebeln

Soupe de céleri*

Selleriesuppe • Schnittlauch • Bauernbrot Croûtons

Arancini*

Safran arancini • Tomatensauce • Ricotta • Spinat

Variation de poissons grillés

Fischvariation grilliert • Salzkartoffeln • Karotten

Émincé de bœuf

Rindsstreifen gebraten • Pappardelle • Cherrytomaten
Rucola • Parmesan

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus 22.–

Nüsslisalat • Croûtons • Ei
Speck • französisches Hausdressing

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

Tartare de bœuf 28.– / 39.–

Rindstatar (70g / 140g) • Eigelb
Tomaten • Senfkörner
Toast oder Pommes Allumettes

Rôti de viande hachée de veau 42.–

Kalbs-Hackbraten • Kartoffelstock • Pilze • Karotten
Rahmsauce

Friture de perche 32.–

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat

RECOMMANDATION DE VIN

Moët & Chandon Impérial Rosé

Pinot Noir
Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne, FR 1dl / 19.–

Whispering Angel

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

Féchy La Colombe

Chasselas
Waadt, CH 1dl / 11.–

Sancerre AC

Florian Mollet
Sauvignon blanc
Roc de lâbbaye, FR 1dl / 9.50

Château Moncets

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

Pinot Noir L'Enfer du Desir

Histoire D'Enfer
Wallis, CH 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
Aal: NL • Tagesfisch: CH / NL / IS • Egli: DE
Rind: CH • Garnelen: VNM • Kalb: CH
Poulet: CH • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Leaf salad • couscous • celery • French house dressing

Anguille fumée

Smoked eel • beetrot • pickled onions

Soupe de céleri*

Celery soup • chives • farmhouse bread croutons

Arancini*

Saffron Arancini • tomato sauce • ricotta • spinach

Variation de poissons grillés

Grilles fish selection • boiled potatoes • carrots

Émincé de bœuf

Pan-fried beef strips • pappardelle • cherry tomatoes
Rocket • 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 bœuf 28.– / 39.–

Beef Tartar (70g / 140g)

Egg yolk • tomatoes • mustard seeds

Toast or pommes allumettes

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 / 19.–

Whispering Angel

Grenache, Cinsault, Rolle

Provence, FR 1dl / 11.–

Féchy La Colombe

Chasselas

Waadt, CH 1dl / 11.–

Sancerre AC

Florian Mollet

Sauvignon blanc

Roc de lâbbaye, FR 1dl / 9.50

Château Moncets

Merlot, Cabernet Franc

FR Lalande de Pomerol 1dl / 14.–

Pinot Noir L'Enfer du Desir

Histoire D'Enfer

Wallis, CH 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

Eel NL • fish of the day: CH / NL / IS

Chicken: FR • veal: CH • perch: DE

Prawns: VNM • beef: CH • chicken: CH

Bread: CH