

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Kopfsalat • Kürbis gepickelt • Croûtons

Carpaccio de boeuf

Rindscarpaccio • Rucola • Parmesan • Balsamico

Soupe de betterave*

Randensuppe • Griechisches Joghurt • Dill

Oeuf poché*

Pochiertes Ei • Kartoffelmousseline • Spinat
Schwarzer Trüffel

Filet de flétan rôti

Heilbuttfilet gebraten • Petersilienkartoffel
Rote Zwiebeln • Schwarzwurzeln

Entrecôte de sanglier grillée

Wildschweinentrecôte grilliert • Spätzli • Romanesco
Preiselbeere

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus** 22.–

Castel Franco • Kürbis • Kräuter
Haselnuss • saisonales 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
Heilbutt: NL • Rind: CH • Wild: AUT/EU
Egli: DE • Kalb: CH • Poulet: CH • Garnelen: VN
Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Lettuce • pickled pumpkin • croutons

Carpaccio de boeuf

Rindscarpaccio • arugula • parmesan • balsamic vinegar

Soupe de betterave*

Beetroot soup • greek yogurt • dill

Oeuf poché*

Poached egg • potato mousseline • spinach • black truffle

Filet de flétan rôti

Pan-fried halibut fillet • parsley potatoes • red onions
Black salsify

Entrecôte de sanglier grillée

Grilled wild boar entrecôte • spätzli • romanesco • cranberry

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus** 22.–

Castel Franco salad • wild herbs
Pumpkin • hazelnuts • seasonal salad 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

Flétan: NL • beef: CH • venison: AUT/EU

Perch: DE • veal: CH • prawns: VNM

Chicken: CH • bread: CH