

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade romaine*

Lattichsalat • Erdbeeren • Rhabarber • Greyerzer
Radieschen • Erdbeer-Vinaigrette

Saumon Suisse

Schweizer Lachs • Randensavarin • Eigelb
Bärlauchschaum

Crème de tomate*

Tomatencreme • Basilikumsorbet • Foccacia

Pâtes Trofie*

Trofie-Pasta • Zitrone • Spargeln • Pinienkernen

Poulpe rôti

Oktopus gebraten • Safranrisotto • Fenchel

Poitrine de Poularde

Maispouardenbrust • getrüffelte Polenta • Baby-Gemüse

Menu complet viande / poisson 36.–

Menu complet végétarien 29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Kopfsalat • Wildkräuter • Ei
Karotten • Sonnenblumenkernen

mit Garnelen (3Stk.) + 12.–

mit Pouletbrust + 12.–

mit Halloumi + 12.–

Friture de perche 32.–

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat

Portion d'asperges blanches 42.–

Weisser Spargel • Rohschinken • neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise

Escalope Viennoise 48.–

Paniertes Kalbsschnitzel • Pommes Allumettes
Zitrone • Preiselbeeren

RECOMMANDATION DE VIN

Prosecco Jeio Extra Dry

Clera
IT Veneto 1dl / 10.–

Whispering Angel

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

Pierre Latine L'Yvorne

Chasselas
CH Waadt 1dl / 11.–

Sancerre AC

Florian Mollet
Sauvignon blanc
FR Roc de l'abbaye 1dl / 9.50

Pinot Noir Classic

Weingut Wolfer
CH Thurgau 1dl / 12.–

Merlot

Rosso del Principe
Merlot
CH Tessin, Stabio 1dl / 11.–

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
Lachs: CH • Oktopus: ES • Maispoularde: FR
Kalb: CH • Egli: DE • Poulet: CH • Garnelen: VN
Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade romaine*

Lettuce salad • strawberries • rhubarb • radis
Gruyère • strawberry vinaigrette

Saumon Suisse

Swiss salmon • beetroot savarin • egg yolk • wild garlic foam

Crème de tomate*

Tomato cream • basil sorbet • foccacia

Pâtes Trofie*

Trofie pasta • lemon • asparagus • pine-nuts

Poulpe rôti

Fried octopus • saffron risotto • fennel

Poitrine de Poularde

Corn poulard breast • truffled polenta • baby vegetables

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Green leaf salad • wild herbs • egg
Carrots • sunflower seeds

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

Portion d'asperges blanches 42.–

White asparagus • raw ham • new potatoes
Hollandaise sauce

Escalope Viennoise 48.–

Breaded Escalope of Veal • pommes allumettes
Lemon • lingonberries

RECOMMANDATION DE VIN

Prosecco Jeio Extra Dry

Clera
IT Veneto 1dl / 10.–

Whispering Angel

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

Pierre Latine L'Yvorne

Chasselas
CH Waadt 1dl / 11.–

Sancerre AC

Florian Mollet
Sauvignon blanc
FR Roc de l'abbaye 1dl / 9.50

Pinot Noir Classic

Weingut Wolfner
CH Thurgau 1dl / 12.–

Merlot

Rosso del Principe
Merlot
CH Tessin, Stabio 1dl / 11.–

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
Salmon: CH • octopus: ES • corn poulard: FR
Veal: CH • lamb: NZ • perch: DE • prawns: VNM
Chicken: CH • bread: CH