

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade César

Caesar Salat • Speck • Parmesan • Brotchips
Caesar Dressing

Cocktail de crabe

Krabbencocktail • Eisbergsalat • Avocado • Apfel

Soupe à l'oignon*

Französische Zwiebelsuppe • Croûtons • Gruyère

Trofie pasta*

Trofie Pasta • Büffelmozzarella • Cherry Tomaten • Bärlauch

Filet de sandre rôti

Zanderfilet gebraten • Bratkartoffeln • grüner Spargel

Goulasch de boeuf

Rindsgulasch • Spätzli • Spinat • Spiegelei

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Nüsslisalat • Champignons • Ei
Speck • französisches Dressing

mit Rindsfiletstreifen + 16.–
mit Garnelen (3Stk.) + 12.–
mit Pouletbrust + 12.–

Friture de perche 32.–

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat

Steak frites 54.–

Rinds-Entrecôte (180g) • Pommes Allumettes
Café de Paris

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
Provence FR 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 Classique

Markus Stäger
CH Graubünden 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
Speck: CH • Schwein: CH • Krabben: VN
Zander: NL • Rind: CH • Kalb: CH • Egl: DE •
Poulet: CH • Garnelen: VN • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade César *

Caesar salad • bacon • parmesa • lbread crisps
Caesar dressing

Cocktail de crabe

Shrimp cocktail • iceberg lettuce • avocado • apple

Soupe à l'oignon*

French onion soup • croutons • Gruyère cheese

Trofie pasta*

Trofie pasta • buffalo mozzarella • cherry tomatoes
wild garlic

Filet de sandre rôti

Fried pike-perch fillet • fried potatoes • green asparagus

Goulasch de boeuf

Beef goulash • spaetzle • spinach • fried egg

Complete menu meat / fish 36.–

Complete menu vegetarian 29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Lamb's lettuce • champignons
Egg • bacon • French dressing

with beef fillet strips + 16.–

with prawns (3 pcs.) + 12.–

with chicken breast + 12.–

Friture de perche 32.–

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

Steak frites 54.–

Beef Entrecôte (180g) • pommes allumettes
Café de paris

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
Provence FR 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 Classique

Markus Stäger
CH Graubünden 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
Bacon: CH • shrimp: VN • pike-perch: NL
Veal: CH • Perch: DE • prawns: VNM
Chicken: CH • beef: CH • bread: CH