

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade Niçoise

Tuna • Bohnen • Kartoffeln

Sandre mariné

Zander gebeizt • Zitrone • Gurken-Buttermilchsauce

Soupe de potiron

Kürbissuppe • Kürbiskernöl • Buchweizen

Tagliatelles aux chanterelles*

Tagliatelle • Eierschwämmli • Büffelparmesan

Filet de loup de mer rôti

Wolfsbarschfilet gebraten • Tomaten Gnocchi • Spinat
Safransauce

Bavette de boeuf rôti

Rinds-Flanksteak gebraten • Süsskartoffel-Pommes
Cocobohnen

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
Glasierter Maroni

Friture de perche 32.–

Egliknusperli • 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
Tuna: VN • Zander: CH • Wolfsbarsch: GR
Rind: CH • Reh: DE • Egli: DE • Kalb: CH
Poulet: CH • Garnelen: VN • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade Niçoise

Tuna • beans • potatoes

Sandre mariné

Marinated pike-perch • lemon
cucumber and buttermilk sauce

Soupe de potiron*

Pumpkin soup • pumpkin seed oil • buckwheat

Tagliatelle aux chanterelles*

Tagliatelle • chanterelle mushrooms • buffalo parmesan

Filet de loup de mer rôti

Pan-fried sea bass fillet • tomato gnocchi • spinach
Saffron sauce

Bavette de boeuf rôti

Beef flank steak • sweet potato fries • green coco beans

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

CLASSIQUES

Salade Volkshauss** 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 Bisöl

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 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

Tuna: VN • pike-perch: CH • sea bass: GR
Beef: CH • roe deer • perch: DE • veal: CH
Prawns: VNM • chicken: CH • bread: CH