

VOLKSHAUS

— BASEL —

HERZLICH WILLKOMMEN

Wählen Sie einen von unseren Volkshaus-Apéros oder stellen Sie sich selber Ihren persönlichen Wunsch-Apéro zusammen.

Bei den Angeboten handelt es sich um einen Auszug aus dem Können unseres Küchenteams. Sollte Ihr allerliebstes Häppchen nicht dabei sein, lassen Sie es uns wissen.

Die Apéroangebote sind ab einer Personenanzahl von 20 buchbar. Sollten Sie weniger Gäste sein, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot aus unserer Barkarte.

Nebst den Klassikern finden Sie auch neue pflanzliche Lebensmittel-Innovationen, welche wir gekonnt in zukünftige Lieblings Speisen verwandeln.

HIGHLIGHTS / HIGHLIGHTS

LA VOITURE - Die Volkshaus Voiture

Als Highlight für Ihre Gäste können wir folgende Apérohäppchen direkt von unserer Voiture servieren

- Tatar vom Rind
- Lachstatar
- Randentatar **

Aufpreis für die Voiture CHF 180.- pauschal zusätzlich zum ausgesuchten Apéro

LA VOITURE - The Volkshaus Voiture

As a highlight for your guests, we can serve the following appetizers directly from our Voiture

- Beef tatar
- Salmon tatar
- Beet root tatar **

Surcharge for the Voiture CHF 180.- flat rate in addition to the selected aperitif

L'ETAGERE - zum Dessert oder einfach so

- Variation von Friandies und Pralines
- 20 Stück pro Etage à CHF 68

L'ETAGERE - for dessert or just like that

- Variation of Friandies and Pralines
- 20 pieces per Etage à CHF 68

#volkshausbasel #meetings
#events #kultur

APERERO

APERERO CLASSIC - EIN VORSCHLAG

Popcorn

Cones-Mini Cornet gefüllt mit Avocadocrème **

Gourmet Löffel Rindstartar

Mini Quiche | Speck | Lauch

Vichyssoise (Kartoffel-Lauch) *

Pouletspiesschen | Alpenkräuter-Salz | Quark Dip

Coq au Vin | Kartoffelpüree

Zander | Curry | Ananas

Blumenkohl | Curry | Pita **

CHF 42.00 PRO PERSON

WEINEMPFEHLUNG

Chiar di Luna, Bianco di Merlot

Merlot, Angelo Delea, Ticino CH

CHF 60.00

Enate Crianza

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Enate

Somontano ESP

CHF 61.00

APERITIF CLASSIC - A SUGGESTION

Popcorn

Cones - Mini Cornet filled with avocado cream **

Gourmet spoon beef Tatar

Mini Quiche | bacon | leek

Vichyssoise (Potato-leek) *

Chicken | Alpine salt | Curd dip

Coq au Vin | Potato puree

Pikeperch | Curry | Pineapple

Cauliflower | Curry | Pita **

CHF 42.00 PER PERSON

WINE RECOMMANDATION

Chiar di Luna, Bianco di Merlot

Merlot, Angelo Delea, Ticino CH

CHF 60.00

Enate Crianza

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Enate

Somontano ESP

CHF 61.00

APÉRO COZY

Popcorn

+ Auswahl von 4 Häppchen

APERITIF COZY

Popcorn

+ Choice of 4 appetisers

CHF 24.00

APÉRO CLASSIC

Popcorn

+ Auswahl von 5 Häppchen

+ Auswahl von 3 Schalen

APERITIF CLASSIC

Popcorn

+ Choice of 5 appetisers

+ Choice of 3 bowls

CHF 42.00

FLYING DINNER

Popcorn

+ Auswahl von 7 Häppchen

+ Auswahl von 5 Schalen

FLYING DINNER

Popcorn

+ Choice of 7 appetisers

+ Choice of 5 bowls

CHF 65.00

APÉRO RUSTIKAL (auf Platten)

Wurst-, Fleisch- und Käsespezialitäten

Brotvariation und Butter

+ Auswahl von 4 Häppchen

APERITIF RUSTIKAL (on Plates)

Sausage, meat, and cheese specialities

Bread variation and butter

+ Choice of 4 appetisers

CHF 35.00

MÖCHTEN SIE WEITERE HÄPPCHEN FÜR IHREN APÉRO?

Gerne dürfen Sie Ihren Apéro mit weiteren Häppchen und Schalen ergänzen.

Pro weiteres Häppchen CHF 5.00

Pro weitere Schale CHF 8.50

WOULD YOU LIKE TO HAVE FURTHER APPETIZERS FOR YOUR APERITIF?

You are welcome to complement your aperitif with further appetizers and bowls.

Each further appetiser CHF 5.00

Each further bowl CHF 8.50

VOLKSHAUS

— BASEL —

KALTE HÄPPCHEN / COLD BITES

Gourmet Löffel / Gourmet spoon

Rindstatar
Beef tartare
Rauchlachstatar
Salmon tartare
Randentatar **
*Beetroot tartare ***

Cones-Mini Cornet gefüllt mit

Cones-Mini Cornet filled with

Ratatouillemousse *
*Ratatouille mousse **
Avocadocrème **
*Avocado cream ***

Quinoa I Vinaigrette **
*Quinoa I Vinaigrette ***

Bündnerfleisch I Frischkäse
Bündnerfleisch I Cream cheese

Silserli Brötchen / *Lye roll*

Roastbeef
Roastbeef

Geräucherte Trutenbrust
Smoked turkey breast

Räucherlachs
Smoked salmon

Frischkäse I Feigensenf *
*Cream cheese I Fig mustard **

Crostini / *Crostini*

Frischkäse I Alpenkräuter *
*Cream cheese I Alpine herbs **

Blauschimmelkäse I Feige I Baumnuss *
*Blue cheese I Fig I walnut **

Lachs I Ingwermeerrettich
Salmon I Ginger horseradish

Rauchforellenmousse
Smoked trout mousse

Salate im mini Weck Glas / *Salads in a mini Weck jar*

Tomaten I Mozzarella *
*Tomato I mozzarella **

Couscous I Feta I Trauben *
*Couscous I feta I grapes **

Quinosalat I grüner Apfel **
*Quinoa salad I green apple ***

Randen I Baumnuss **
*Beetroot I walnut ***

Weisskabis I Karotten I Joghurtdressing
White cabbage I carrots I yoghurt dressing

Garnelen-Cocktail
Shrimp cocktail

Wurst-Käse-Salat
Sausage-cheese-salad

SÜPPCHEN / SOUPS

Kalte Suppen / *Cold soup*

Randensuppe I Crème fraîche *
*Beetroot soup I fresh cream **

Melonensuppe I Portwein **
*Melon soup I Port wine ***

Karotten I Ingwer **
*Carrot I Ginger ***

Warme Suppen / *Warm soup*

Curry-Kokos-Suppe
Curry-coconut-soup

Tomatensuppe **
*Tomato soup ***

Vichyssoise (Kartoffel-Lauch) *
*Vichyssoise (Potato-leek) **

WARMER HÄPPCHEN / WARM BITES

Mini Quiche / *Mini Quiche*

Speck I Lauch (Quiche Lorraine)
Bacon I Leek (Quiche Lorraine)

Feta I Spinat *
*Feta I Spinach **

Broccoli I Pinienkernen *
*Broccoli I Pine nuts **

Peperoni *
*Pepper **

Spiesschen im Korb / *Skewers in a basket*

Poulet I Alpenkräuter-Salz I Quark Dip
Chicken I Alpine salt I Curd dip

Krevette I Chili Dip
Shrimp I Chili dip

Datteln im Speckmantel
Dates in bacon coat

Tofu I Sesam I Ahorn-Senf Dip **
*Tofu I Sesam I Maple mustard dip ***

Flammkuchen Stückchen / *Tarte flambée pieces*

Speck I Zwiebel I Crème fraîche
Bacon I Onion I Crème fraîche

Rauchlachs I Spinat I Crème fraîche
Smoked salmon I Spinach I fresh cream

Zucchetti I Pesto **
*Courgette I Pesto ***

Weck Glas / *Weck jar*

Hacktätschli I Morchelrahmsauce
Meatball I Morel cream sauce

Poulet-Würfel I Tomatensalsa
Chicken cubes I Tomato salsa

Crevette frittiert I Avocadocrème
Fried shrimp I Avocado cream

Fischknusperli I Sauce Tatar
Crispy fish I Sauce tartare

Plant based Currywurst **
*Plant based curry sausage ***

Tofu I Gemüse I Sojasauce **
*Tofu I Vegetables I Soy sauce ***

SÜSSES / SWEET

Mini Crème Brûlée

Mini Crème Brûlée

Schokoladen-Mousse
Chocolate mousse

Kokos Flan Caramel **
*Coconut flan caramel ***

Früchtetartelettes (saisonal)
Fruit tartelettes (seasonal)

Carac (Schokoladentörtchen)
Carac (chocolate tartlet)

Cones-Mini Cornet gefüllt mit

Cones-Mini Cornet filled with:

Himbeermousse
Raspberry mousse

Schokoladenmousse
Chocolate mousse

Bayrische Crème
Bavarian cream

Gebäck im grossen Glas / *Pastries in a big jar*

Sablés / *Sablés*

Cookies / *Cookies*

SCHALE ZUR AUSWAHL / BOWLS TO CHOOSE

Coq au Vin I Kartoffelpüree

Coq au Vin I Potato puree

Hackbraten I Kartoffelstock
Meat loaf I Mashed potato

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art I Reis
Veal stroganoff Zurich style

Lachswürfel I Champagner-Rahmkraut
Salmon cubes I Champagne cream cabbage

Zander I Curry I Ananas
Pikeperch I Curry I Pineapple

Spätzli I Käse I Röstzwiebel *
*Spätzli I Cheese I Roasted onions **

Aubergine I Dattel-Couscous I Minze **
*Eggplant I Date-couscous I Mint ***

Blumenkohl I Curry I Pita **
*Cauliflower I Curry I Pita ***

Süsskartoffel I Kichererbsen I Mandelsauce **
*Sweet potato I Chickpeas I Almond sauce ***

* vegetarisch / vegetarian
** 100 % pflanzlich / 100% plant based