

i - BAR

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 16.–

Kopfsalat • Radieschen • Mönchsbart
Geröstete Kerne • Volkshaus Dressing

mit Pouletbrust + 12.–

mit Riesencrevetten (3 Stk.) + 12.–

mit grünen und weissen gebratenen Spargeln + 12.–

Trio de bar 29.–

Kleiner Black Angus Burger • Fish and Chips • Tartarsauce
Currywurst mit Kartoffel Crispers

Burger Black Angus 30.–

Brioche • Steaksauce • geräucherter Raclettekäse
Champignons • geschmorte Zwiebeln

mit Pommes Allumettes / mit Salat + 9.–

Club Sandwich 28.–

Poulet • Speck • Ei • Tomaten • Gurke • Lattich
Cocktailsauce

mit Pommes Allumettes / mit Salat + 9.–
(auch vegetarisch erhältlich)

Tartare de bœuf 28.– / 39.–

Rindstatar (70g / 140g) • Eigelb
Tomaten • Senfkörner
Toast oder Pommes Allumettes

Saucisse au curry 18.–

Kalbsbratwurst • Currysauce • Kartoffel Crispers

Fish and chips 32.–

Eglifilet im Bierteig • Kartoffel Crispers • Tartarsauce

PETITES ENTREES

Frites croustillantes 16.– avec aioli*

Kartoffel Crispers • Trüffel
Büffel-Parmesan • Aioli

Taggiasca olives* 12.–

Büffel-Parmesan • Feigensenf

Hummus** 16.–

Taggiasca Oliven • Pitabrot

Assortiment de fromages*

Käseauswahl
Trockenfrüchte • Nüsse
Feigensenf

3 Käsesorten 22.–

6 Käsesorten 28.–

Asperges vertes* 16.–

Tempura • Aioli

mit Iberico Schinken +6.–

Quiche aux poireaux et 12.– parmesan

Lauch-Parmesan Quiche • Rucola
Sauerrahm • Pinienkerne

DESSERTS

Mousse au chocolat * 17.–

Schokoladenmousse Felchlin
Crème double

Tartelette 14.–

Maison du jour*

Hausgemachte Törtchen
des Tages

Cheesecake 15.–

«Crème Brûlée»

Glace* / Sorbet** 5.– / Kugel

Vanille • Mokka • Erdbeer
Schokolade • Zitrone • Himbeere
Passionsfrucht

* vegetarisch ** 100 % pflanzlich

Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne das Team

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Poulet: CH • Riesencrevetten: VN • Speck: CH • Rind: CH • Kalb: CH • Egli: DE

Schwein: ES • Brot und Feinbackwaren: CH

i - BAR

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 16.-

Leaf salad • radish • agretti
Roasted seeds • Volkshaus dressing

with chicken breast + 12.-

with king prawns (3 pcs.) + 12.-

with green and white fried asparagus + 12.-

Trio de bar 29.-

Mini black angus burger • fish and chips • sauce tartare
Veal sausage curry sauce with potato crispers

Burger Black Angus 30.-

Brioche • steak sauce • smoked raclette cheese
Mushrooms • braised onions

with pommes allumettes / with salad + 9.-

Club Sandwich 28.-

Chicken • bacon • egg • tomatoes • cucumber
Lettuce • cocktail sauce

with pommes allumettes / with salad + 9.-
(vegetarian option available on request)

Tartare de bœuf 28.- / 39.-

Beef Tartar (70g / 140g)
Egg yolk • tomatoes • mustard seeds
Toast or pommes allumettes

Saucisse au curry 18.-

Veal sausage curry sauce • potato crispers

Fish and chips 32.-

Perch fillet crispy • potato crispers • sauce tartare

PETITES ENTREES

Frites croustillantes avec aioli* 16.-

Potato crispers • truffle
Buffalo parmesan • aioli

Taggiasca olives* 12.-

Buffalo parmesan • fig mustard

Hummus** 16.-

Taggiasca olives • pita bread

Assortiment de fromages* 22.-

Selection of cheese
Dried fruits • nuts • fig mustard

3 Types of cheese 22.-

6 Types of cheese 28.-

Asperges vertes* 16.-

Tempura • Ajoli 16.-

with Iberico ham +6.-

Quiche aux poireaux et parmesan 12.-

Leek and parmesan quiche • rocket
Sourcream • pine seeds

DESSERTS

Mousse au chocolat* 17.-

Chocolate mousse Felchlin
Double cream

Tartelette 14.-

Maison du jour*
Homemade tart of the day

Cheesecake «Crème Brûlée» 15.-

Glace* / Sorbet** 5.- / Scoop

Vanilla • coffee • strawberry
Chocolate • lemon • raspberry
Passionfruit

* vegetarian ** 100 % plant based

Our team will be happy to inform you about allergens and ingredients.

Prices in CHF incl. 8.1% VAT

Chicken: CH • prawn: VN • bacon: CH • beef: CH • veal: CH • perch: DE

Pork: ES • bread and pastries: CH