

i – BAR

CLASSIQUES

Salade Volkshaus** 16.–
Lattich • Wassermelone
Radieschen • Zucchini • Wildkräuter

mit Pouletbrust + 12.–
mit Riesengarnelen (3 Stk.) + 12.–
mit Halloumi + 12.–

Burger à base de plantes** 27.–
Buchweizen Patty • Zucchini • Pilze • Zwiebeln
Getrocknete Tomaten • Steaksauce

mit Pommes Allumettes / mit Salat + 9.–

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 boeuf 28.– / 39.–
Rindstatar (70g / 140g) • Eigelb
Tomaten • Senfkörner
Toast oder Pommes Allumettes

Saucisse au curry 18.–
Kalbsbratwurst • Currysauce • Kartoffel Crispers

Fish and chips 32.–
Egfilet im Bierteig • Kartoffel Crispers • Tartarsauce

* vegetarisch ** 100 % pflanzlich
Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne das Team
Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Poulet: CH • Riesengarnelen: VN • Speck: CH • Rind: CH • Kalb: CH • Egli: DE
Chorizo: ES • Iberico ham: ES • Brot und Feinbackwaren: CH

PETITES ENTREES

Frites croustillantes* 16.–
Avec aioli*
Kartoffel Crispers • Trüffel
Büffel-Parmesan • Aioli

Taggiasca olives* 12.–
Büffel-Parmesan • Feigensenf

Hummus** 16.–
Taggiasca Oliven • Pitabrot

Melon et jambon 22.–
Charentais Melone • Chorizo
Iberico Schinken

Assortiment de fromages*
Käseauswahl
Trockenfrüchte • Nüsse
Feigensenf
3 Käsesorten 22.–
6 Käsesorten 28.–

Quiche aux légumes* 12.–
Mediterrane Gemüsequiche
Rucola • Ricotta • Pinienkernen

DESSERTS

Mousse au chocolat* 17.–
Schokoladenmousse Felchlin
Crème double

Tartelette 14.–
Maison du jour*
Hausgemachte Törtchen
des Tages

Café glacé Volkshaus 15.–
Haselnuss • Vanilleglacé
Mokkaglacé

Glacé* / Sorbet** 5.– / Kugel
Vanille • Mokka • Erdbeer
Schokolade • Zitrone • Himbeer
Passionsfrucht

CLASSIQUES

Salade Volkshaus** 16.-

Lettuce • watermelon
Radishes • zucchini • wild herbs

with chicken breast + 12.-
with king prawns (3 pcs.) + 12.-
with halloumi + 12.-

Burger à base de plantes** 27.-

Buckwheat patty • zucchini • mushrooms • onion
Dried tomatoes • steak sauce

with pommes allumettes / with salad + 9.-

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 boeuf 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 • crispy fries • tartar sauce

* 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 • prawns: VN • bacon: CH • beef: CH • veal: CH • perch: DE

Chorizo: ES • Iberico ham: ES • bread and pastries: CH

PETITES ENTREES

Frites croustillantes* 16.-

Avec aioli*

Crispy fries • truffle
buffalo parmesan • aioli

Taggiasca olives* 12.-

Buffalo parmesan • fig mustard

Hummus** 16.-

Taggiasca olives • pita bread

Melon et jambon 22.-

Charentais melon • chorizo
Iberico ham

Assortiment de fromages* 22.-

Selection of cheese
Dried fruits • nuts
Fig mustard
3 Types of cheese 22.-
6 Types of cheese 28.-

Quiche aux légumes* 12.-

Mediterranean vegetable quiche
Rocket salad • ricotta • pine nuts

DESSERTS

Mousse au Chocolat* 17.-

Chocolate mousse Felchlin
Double cream

Tartelette 14.-

Maison du jour*

Homemade tart of the day

Café glacé Volkshaus 15.-

Hazelnut • Vanilla ice cream
Coffee ice cream

Glace* 5.- / Scoop

Vanilla • Coffee • Strawberry
Chocolate •

Sorbet** 5.- / Scoop

Lemon • Raspberry
Passionfruit