

HORS D'OEUVRES

Salade Volkshaus* 18.–
Nüsslissalat • Champignons • Ei
Speck • französisches Hausdressing

Tartelettes tiède aux figures Et fromage de Chèvre* 18.–
Feigen-Ziegenkäse Tartelette warm
Apfel • Rucola • Baumnuss

Salade verte* 9.–
Blattsalate • saisonales Dressing

Soupe à la farine Bâloise 10.–
Basler Mehlsuppe • Sbrinz • Brot

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

DESSERTS

Mousse au Chocolat* 17.–
Schokoladen-Mousse • Creme Double

Tartelettes Maison du Jour 14.–
Hausgemachte Törtchen des Tages

Pavé au Chocolat Bâlois 9.–
Basler Schokoladentorf

Cheesecake «Crème Brûlée» 15.–

Glaces* et Sorbets** 5.– / Kugel
Vanille • Schokolade • Mokka
Erdbeer • Zitrone • Passionsfrucht • Himbeer

KUNST IM VOLKSHAUS BASEL

Wir laden Sie herzlich
auf eine Entdeckungstour ein:



FROMAGE

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

BRASSERIE

DINER

CHOIX DU CARNEVAL

Basler Ziibelewaaie 19.–
Basler Zwiebelwähe • Blattsalate • saisonales Dressing

Basler Kääswaaie 19.–
Basler Käsewähe • Blattsalate • saisonales Dressing

Ghaggets mit Heernli und Epfelmues 25.–
Hörnli • Rindshackfleisch • Käse • Apfelmus

Seelaggs Gnuschperli 26.–
Seelachs gebacken • Pommes Frites • Sauce Tartare
Zitrone

Cordon Bleu 30.–
Schweins Cordon bleu gebraten • Pommes Frites
Karotten glasiert

MENU CARNEVAL

Griene Salaat*
Blattsalate • saisonales Dressing

Steak Frites
Rinds-Entrecôte (140g) • Pommes Allumettes
Café de Paris

Basler Schoggitorf
Basler Schoggitorf

CHF 59.00

CLASSIQUES

Steak Frites 54.–
Rinds-Entrecôte (180g)
Pommes Allumettes • Café de Paris

Dorade meunière 49.–
Doradenfilet gebraten • Safranrisotto • bunte Tomaten
Spinat • Beurre noisette

Tagliatelle à la truffe* 44.–
Tagliatelle • Trüffel • Büffel-Parmesan

APERITIFS

Volkshaus Negroni 17.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth • Campari

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

Waggis 11.–
Weisswein • Tonic Water • Zitrone

Pimm's Cup 18.–
Pimm's No 1 • Ginger Ale • Gurke
Minze • Orange •

Ginger Love 14.–
Hibiscus • Himbeere • Ginger Beer
Minze

LA VOITURE À CHAMPAGNE

Champagner-
Spezialitäten
direkt am
Tisch ausgeschenkt

RECOMMANDATION DE VIN

Riesling-Sylvaner Markus Stäger
Riesling-Sylvaner
Maienfeld CH 2024 74.–

Chablis Champs Royaux William Fèvre
Chardonnay, Chablis FR 2022 82.–

Il Seggio
Cabernet Sauvignon, Merlot
Cabernet Franc, Petit Verdot
Poggio al Tesoro, Bolgheri IT 2022 83.–

Pinot Noir Classique Markus Stäger
Pinot Noir
Maienfeld CH 2023 74.–

Sottobosco Agriloro Tenimento dell'Ör
Merlot, Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc, Petit Verdot
Tessin CH 2021 98.–

Château Moncets Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol
Bordeaux FR 2020 85.–

*Vegetarisch **100% pflanzlich

Über Allergene und Inhalstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Rind: CH • Seelachs: FR/IT • Schwein: CH • Wolfsbarsch: GR • Brot und Feinbackwaren: CH • Eier: CH

HORS
D'OEUVRES

Salade Volkshaus* 18.–
Lamb's lettuce • champignons
Egg • bacon • French housedressing

**Tartelettes tiède aux figures
Et fromage de Chèvre*** 18.–
Lukewarm fig and goat's cheese tartlet
Apple • rocket salad • walnut

Salade verte* 9.–
Leaf salad • seasonal dressing

Soupe à la farine Bâloise 10.–
Basel flour soup • Sbrinz cheese
Bread

Tartare de Boeuf 28.– / 39.–
Beef Tartar (70g / 140g)
Egg yolk • tomatoes • mustard seeds
Toast or pommes allumettes

DESSERTS

Mousse au Chocolat* 17.–
Chocolate Mousse • double cream

Tartelettes Maison du Jour 14.–
Homemade tarts of the day

Pavé au Chocolat Bâlois 9.–
Basel chocolate cake

**Cheesecake
«Crème Brûlée»** 15.–

Glaces* et Sorbets** 5.– / Kugel
Vanille • Schokolade • Mokka
Erdbeer • Zitrone • Passionsfrucht •
Himbeer

ART AT
VOLKSHAUS BASEL

We invite you on a discovery tour:



FROMAGE

Assortiment de Fromages*
Selection of cheese
Dried fruits • nuts • fig mustard
3 Types of cheese 22.–
6 Types of cheese 28.–

BRASSERIE
DINER

CHOIX DU CARNEVAL

Basler Ziibelewaaie 19.–
Basel onion tart • leaf salad • seasonal dressing

Basler Kääswaaie 19.–
Basel cheese tart • leaf salad • seasonal dressing

Ghaggets mit Heernli und Epfelmues 25.–
Swiss macaroni • minced beef • cheese • apple puree

Seelaggs Gnuschperli 26.–
Beer butterd pollack • French fries • tartar sauce
Lemon

Cordon Bleu 30.–
Fried pork cordon bleu • French fries • glazed carrots

MENU CARNAVAL

Griene Salaat*
Leaf salad • seasonal dressing

Steak Frites
Beef entrecôte (140g) • pommes allumettes
Café de Paris

Basler Schoggitorf
Basel chocolate cake

CHF 59.00

CLASSIQUES

Steak Frites 54.–
Beef Entrecôte (180g)
Pommes allumettes • café de Paris

Dorade meunière 49.–
Pan-fried sea bream fillet • saffron risotto
Colorful tomatoes • spinach • brown butter

Tagliatelle à la Truffe* 44.–
Tagliatelle • truffle • porcini mushrooms
Buffalo parmesan

APERITIFS

Volkshaus Negroni 17.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth • Campari

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

Waggis 11.–
White wine • Tonic Water • Lemon

Pimm's Cup 18.–
Pimm's No 1 • Ginger Ale • Cucumber
Mint • Orange

Ginger Love 14.–
Hibiscus • Raspberry • Ginger Beer
Mint

LA VOITURE
À CHAMPAGNE

Champagne
specialities
served directly
at the table

RECOMMANDATION
DE VIN

**Riesling-Sylvaner
Markus Stäger**
Riesling-Sylvaner
Maienfeld CH 2024 74.–

**Chablis Champs Royaux
William Fèvre**
Chardonnay, Chablis FR 2022 82.–

Il Seggio
Cabernet Sauvignon, Merlot
Cabernet Franc, Petit Verdot
Poggio al Tesoro, Bolgheri IT 2022 83.–

**Pinot Noir Classique
Markus Stäger**
Pinot Noir
Maienfeld CH 2023 74.–

**Sottobosco
Agriloro Tenimento dell'Ör**
Merlot, Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc, Petit Verdot
Tessin CH 2021 98.–

**Château Moncets
Merlot, Cabernet Franc**
Lalande de Pomerol
Bordeaux FR 2020 85.–

*vegetarian **100% plant based

The team will be happy to inform you about allergens and ingredients • Prices in CHF incl. 8.1% VAT
Beef: CH • pollack: FR/IT • pork: CH • sea bass: GR • bread and pastries: CH • eggs: CH