

HORS D'OEUVRES

Salade Volkshaus 18.–
Nüsslisalat • Croûtons • Ei
Speck • französisches Hausdressing

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

Saumon mariné aux épices 22.–
Gewürzlachs gebeizt • Rande
Mandarine • Balsamico • Zwiebeln

Cappuccino de marrons 15.–
Maronicroèmesuppe • Speck
Sherry

Les huîtres 28.– / 55.– / 100.–
Austern • Zitrone • Schalottenvinaigrette
3 Stk. • 6 Stk. • 12 Stk.

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

DESSERTS

Mousse au chocolat* 17.–
Schokoladenmousse Felchlin
Crème double

Tartelettes maison du jour 14.–
Hausgemachte Törtchen des Tages

Cheesecake* 15.–
«Crème Brûlée»

Tarte Tatin aux pommes* 15.–
Apfeltarte • Vanilleglacé • Haselnuss
Calvados-Karamellsauce

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*
Trockenfrüchte • Nüsse • Feigensenf
3 Käsesorten 22.–
6 Käsesorten 28.–

BRASSERIE DINER

CHOIX DU CHEF CUISINIER

Osso buco 42.–
Kalbshaxe geschmort • Tessiner Polenta • Ratatouille
Gremolata

Magret de canard de Barbarie 46.–
Entenbrust • Rotkabis • Kürbis • Herzoginkartoffeln

Crevettes sautées 48.–
Garnelen gebraten • Zitrusrisotto • Schwarzwurzel
Kerbel

Tian d'aubergine** 38.–
Auberginentürmchen • Pilze • Maroni • veganer Feta
Petersilie

LA VOITURE

Chateaubriand ab 2 Personen
Rindsfilet (500g) • Kartoffelgratin
Marktgemüse glasiert • Jus
Sauce Bénaise

CHF 142.–

CLASSIQUES

Bouillabaisse 15.– / 22.–
Safran-Aioli • Crostini • Wurzelgemüse

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

Rôti de viande hachée de veau 42.–
Kalbs-Hackbraten • Kartoffelstock • Pilze • Karotten
Rahmsauce

Escalope Viennoise 48.–
Paniertes Kalbsschnitzel • Petersilienkartoffeln
Gurkensalat • Zitrone • Preiselbeeren

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

Moules Frites 45.–
Miesmuscheln • Wurzelgemüse • Pommes Allumettes

Tagliatelle à la truffe* 44.–
Tagliatelle • Trüffel • Büffelparmesan

APERITIFS

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

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

Sauternes on the Rocks 18.–
Süsswein • Orange • Eis

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

**Sassi Grossi
Bianco Gialdi**
Sauvignon Blanc, Chardonnay
Pinot Noir
CH Tessin 2022 93.–

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

Il Seggio
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Poggio al Tesoro, Bolgheri 2021/22 83.–

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

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

**Ségla
Château Rauzan-Ségla**
Cabernet Sauvignon, Merlot
Margaux 2016 104.–

*vegetarisch **100% pflanzlich

Über Allergene und Inhaltstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Speck: CH • Lachs: CH • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Ente: FR • Garnelen: VN
Rind: CH • Dorade: IT • Kalb: CH • Muscheln: NL • Brot und Feinbackwaren: CH • Eier: CH

HORS D'OEUVRES

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

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

Saumon mariné aux épices 22.–
Smoked salmon • beetroot
Mandarin • balsamic vinegar • onions

Cappuccino de marrons 15.–
Chestnut cream soup • bacon
Sherry

Les huîtres 28.– / 55.– / 100.–
Oysters • lemon • shallot vinaigrette
3 pcs. • 6 pcs. • 12 pcs.

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 Felchlin
Double cream

Tartelettes maison du jour 14.–
Homemade tarts of the day

Cheesecake* 15.–
«Crème Brûlée»

Tarte Tatin aux pommes* 15.–
Apple tart • vanilla ice cream
Hazelnut • calvados caramel sauce

Glaces* et Sorbets** 5.– / Scoop
Vanilla • Chocolate • Coffee
Strawberry • Lemon • Passionfruit
Raspberry

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 CHEF CUISINIER

Osso buco 42.–
Braised veal shank • Ticino polenta • ratatouille
Gremolata

Magret de canard de Barbarie 46.–
Duck breast • red cabbage • pumpkin • duchess potatoes

Crevettes sautées 48.–
Fried prawns • citrus risotto • black salsify • chervil

Tian d'aubergine** 38.–
Eggplant tian • mushrooms • chestnut • vegan feta
Parsley

LA VOITURE

Chateaubriand from 2 people
Beef fillet (500g) • potato gratin
Glazed market vegetables • jus
Sauce bénaise

CHF 142.–

CLASSIQUES

Bouillabaisse 15.– / 22.–
Saffron aioli • crostini • root vegetables

Steak frites 54.–
Beef entrecôte (180g)
Pommes allumettes • Café de Paris

Rôti de viande hachée de veau 42.–
Veal meatloaf • mashed potatoes • mushrooms
Carrots • cream sauce

Escalope Viennoise 48.–
Breaded escalope of veal • parsley potatoes
Cucumber salad • lemon • lingonberries

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

Moules Frites 45.–
Mussels • root vegetables • pommes allumettes

Tagliatelle à la truffe* 44.–
Tagliatelle • truffle • buffalo parmesan

APERITIFS

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

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

Sauternes on the Rocks 18.–
Süsswein • Orange • Ice

Pimm's Cup 18.–
Pimms 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

Sassi Grossi Bianco Gialdi
Sauvignon Blanc, Chardonnay
Pinot Noir
CH Tessin 2022 93.–

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

Il Seggio
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Poggio al Tesoro, Bolgheri 2021/22 83.–

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

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

Ségla Château Rauzan-Ségla
Cabernet Sauvignon, Merlot
Margaux 2016 104.–

*vegetarian **100% plant based

Our team will be happy to inform you about allergens and ingredients • prices in CHF incl. 8.1% VAT
Bacon: CH • oysters: FR • bouillabaisse: FR/CH • beef: CH • salmon: CH • duck: FR • prawns: VN
Sea bream: IT • veal: CH • mussels: NL • bread and pastries: CH • eggs: CH