

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade César*

Caesar Salat • Croûtons • Grana Padano • gekochtes Ei

Saumon fumé

Rauchlachs • Pfirsich • Rucola • Radieschen

Gazpacho*

Gelbe Peperoni Gazpacho • Feta • Gurke

Tagliatelle*

Tagliatelle • Eierschwämmli • Petersilie • Ricotta

Poisson du jour grillé

Tagesfisch grilliert • Gurkensalat • Salzkartoffeln
Sauce Tartare

Côte de porc poêlée

Schweinskotelette gebraten • Coco Bohnen
Pommes Duchesse

Menu complet viande / poisson 36.–

Menu complet végétarien 29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus*

Salanova Salat • Himbeeren • Ricotta
Geröstete Kerne • Volkshaus Dressing

22.–

mit Pouletbrust + 12.–

mit Riesencrevetten (3 Stk.) + 12.–

mit Eierschwämmli + 12.–

Tartare de bœuf

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

28.– / 39.–

Steak frites

Rinds-Entrecôte (180g)
Kartoffel Crispers oder Pommes Allumettes • Café de Paris

54.–

Friture de perche

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat

32.–

RECOMMANDATION DE VIN

Moët & Chandon Impérial Rosé

Pinot Noir
Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne, FR 1dl / 19.–

Whispering Angel

Grenache, Cinsault, Rolle
Provence, FR 1dl / 11.–

Sancerre AC

Sauvignon Blanc
Roc de l'Abbaye, FR 1dl / 9.50

Minuty Prestige blanc Château Minuty

Provence, FR 1dl / 11.–

Château Moncets

Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol, FR 1dl / 14.–

DESSERTS

Mini dessert du jour* 8.–
Mini Dessert des Tages

Glace*

5.– / Kugel
Vanille • Schokolade • Mokka
Erdbeer

Sorbet**

5.– / Kugel
Zitrone • Passionsfrucht • Himbeer

* Vegetarisch **100% pflanzlich
Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert
Sie gerne das Team.

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Eggl: DE • Crevetten: VN • Tuna: VN
Tagesfisch: IS • NL • CH Lachs: NO
Rind: CH • Kalb: CH • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade César*

Caesar salad • croutons • Grana Padano • boiled egg

Saumon fumé

Smoked salmon • peach • rocket salad • radish

Gazpacho*

Yellow bell pepper gazpacho • feta • cucumber

Tagliatelle*

Tagliatelle • chanterelle mushrooms • parsley • ricotta

Poisson du jour grillé

Catch of the day • cucumber salad • boiled potatoes
Tartare sauce

Côte de porc poêlée

Pan fried pork chop • green beans • Duchesse potatoes

Menu complet viande / poisson 36.–

Menu complet végétarien 29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Salanova salad • raspberries
Ricotta • roasted seeds • Volkshaus Dressing

with chicken breast + 12.–

with king prawns (3 pcs.) + 12.–

with chanterelles + 12.–

Tartare de bœuf 28.– / 39.–

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

Steak frites 54.–

Beef entrecôte (180g)
Potato crisps or pommes allumettes • Café de Paris

Friture de perche 32.–

Deep fried fillet of perch • tartar sauce • lemon
with potato crisps or salad

RECOMMANDATION DE VIN

Moët & Chandon Impérial Rosé

Pinot Noir
Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne, FR 1dl / 19.–

Whispering Angel

Grenache, Cinsault, Rolle
Provence, FR 1dl / 11.–

Sancerre AC

Sauvignon Blanc
Roc de l'Abbaye, FR 1dl / 9.50

Minuty Prestige blanc Château Minuty

Provence, FR 1dl / 11.–

Château Moncets

Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol, FR 1dl / 14.–

DESSERTS

Mini dessert du jour* 8.–

Mini dessert of the day

Glace* 5.– / Scoop
Vanilla • Chocolate • Coffee
Strawberry

Sorbet* 5.– / Scoop
Lemon • Passionfruit • Raspberry

*Vegetarian **100% Plant Based
The team will be happy to inform you
about allergens and ingredients.

Prices in CHF incl. 8.1% VAT
Fish of the day: IS • NE • CH
Perch: DE • beef CH • salmon: NO • pork: CH
Prawns: VN • veal: CH • bread: CH