

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade de lentilles*

Linsensalat • Eisberg Chiffonade • Granatapfel
Volkshaus Dressing

Cocktail de crevettes

Crevettencocktail • Cherry Tomaten • Oliven

Soupe au potiron*

Kürbissuppe • Halloumi • Cipolotti

Risotto à l'épeautre*

Dinkelrisotto • Eigelbcrème • Belper Knolle • Spinat

Poké bowl au saumon

Lachs Poké Bowl • Edamame • Avocado • Mango • Reis

Paillard de bœuf Galloway

Rinds Paillard vom Galloway Rind • Rucola • Ofenkartoffel
Parmesan

Menu complet viande / poisson	36.–
Menu complet végétarien	29.–

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Salanova Salat • Himbeeren • Ricotta
Geröstete Kerne • Volkshaus Dressing

mit Pouletbrust	+ 12.–
mit Riesencrevetten (3 Stk.)	+ 12.–
mit Eierschwämmli	+ 12.–

Tartare de bœuf 28.– / 39.–

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

Steak frites 54.–

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

Friture de perche 32.–

Egliknusperli • Sauce Tartare • Zitrone
mit Kartoffel Crispers oder Salat

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
Egli: DE • Crevetten: VN • Lachs: NW
Rind: CH • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade de lentilles*

Lentil salad • iceberg lettuce • pomegranate
Volkshaus dressing

Cocktail de crevettes

Prawn cocktail • cherry tomatoes • olives

Soupe au potiron*

Pumpkin soup • halloumi • spring onions

Risotto à l'épeautre*

Spelt risotto • egg yolk cream • Belper Knolle • spinach

Poké bowl au saumon

Salmon poké bowl • edamame • avocado • mango • rice

Paillard de bœuf Galloway

Galloway beef paillard • rocket salad • baked potato
Parmesan

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 crispers 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

Prawns: VN • salmon NW

Perch: DE • beef CH • bread: CH