

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade niçoise*

Kartoffel • Tuna Tataki • Bohne • Vinaigrette

Rôti de bœuf

Rosa Roastbeef • Chimichurri • Bunte Cherry Tomaten

Gazpacho de concombre*

Gurken Yuzu Kaltschale • Hüttenkäse • Oliven

Arancini frits*

Arancini gebacken • Tomatensauce • Rucola • Pinienkerne
Parmesan

Crevettes grillées

Garnelen grilliert • Bimi Broccoli • Kürbisgnocchi
Sauce Choron

Bœuf Stroganoff

Rinds Stroganoff • Tagliatelle • Sauerrahm

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.–

Lattichherzen • gepickelte Randen • 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

Escalope de chevreuil 46.–

Rehschnitzel nature • Rahmsauce • Wildjus
Preiselbeeren

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 • Tuna: VN • Reh: DE
Rind: CH • Heilbutt: IS • Poulet: CH • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade niçoise*

Potato • Tuna tataki • green beans • Vinaigrette

Rôti de bœuf

Roast beef • Chimichurri • mixed cherry tomatoes

Gazpacho de concombres*

Cucumber and yuzu cold soup • cottage cheese • olives

Arancini fritti*

Baked arancini • tomato sauce • rocket salad • pine nuts
Parmesan

Crevettes grillées

Grilled prawns • Bimi broccoli • pumpkin gnocchi
Choron sauce

Bœuf Stroganoff

Beef Stroganoff • tagliatelle • sour cream

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

CLASSIQUES

Salade Volkshaus* 22.-

Lettuce salad • pickled beetroot • 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

Escalope de chevreuil 46.-

Venison escalope plain • cream sauce • game jus
Lingon berries

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 • eel: NL • tuna: VN • chicken: CH
Perch: DE • beef CH • venison: DE • bread: CH