

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Eisbergsalat • Feta • Aprikosenwürfel • Pinienkerne
Volkshaus Dressing

Calamars au four

Calamaresringe gebacken • Lattich • Zitrone • Safran-Aioli

Velouté de petits pois*

Kalte Erbsensuppe • Gurke • Basilikum • Hüttenkäse

Raviolis au basilic*

Basilikumravioli • Spinat • Cherry Tomaten • Belper Knolle

Crevettes sautées

Garnelen gebraten • Sepia Nudeln • Zucchini Vinaigrette
Zitronenschaum

Pain de viande grillée

Fleischkäse grilliert • Kartoffelstock • Trüffel • Spiegelei
Grüne Bohnen

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.–

Egliknuserli • 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 • Calamares: ES
Fleischkäse: CH • Rind: CH • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Iceberg lettuce • feta • diced apricots • pine nuts
Volkshaus dressing

Calamars au four

Baked calamari rings • lettuce • lemon • saffron aioli

Velouté de petits pois*

Cold pea soup • cucumber • basil • cottage cheese

Raviolis au basilic*

Basil ravioli • spinach • cherry tomatoes • Belper Knolle

Crevettes sautées

Pan-fried prawns • cuttlefish pasta • courgette vinaigrette
Lemon foam

Pain de viande grillée

Grilled meatloaf • mashed potato • truffle • fried egg
Green beans

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
Calamari: ES • meatlof: CH
Perch: DE • beef CH • prawns: VN • bread: CH