

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade de potiron*

Kürbissalat gepickelt • Rucola • Philadelphia • Granatapfel

Tartelette au saumon fumé

Rauchlachs-Tartelette • Avocado • Mango-Ponzu Sauce

Velouté de champignons

Pilzcrèmesuppe • Frischlingsschinken • Pinienkerne

Risotto aux betteraves*

Randenrisotto • Feta • Basilikumschaum

Cabillaud rôti

Kabeljau gebraten • Gurkensalat • Wildreismix

Jarret de porc

Schweinshaxe gepuzft • Sauerkraut • Kartoffelstock
Biersauce

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 • Zitronen
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
Zitronen • 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 • Rauchlachs: NW
Rind: CH • Kabeljau: IS • Schwein: CH • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade de potiron*

Pickled pumpkin salad • rocket salad • Philadelphia
Pomegranate

Tartelette au saumon fumé

Smoked salmon tartlet • avocado • mango ponzu sauce

Velouté de champignons

Cream of mushroom soup • young wild ham • pine nuts

Risotto aux betteraves*

Beetroot risotto • feta • basil foam

Cabillaud rôti

Roasted cod • cucumber salad • wild rice mix

Jarret de porc

Pulled pork knuckle • sauerkraut • mashed potatoes
Beer sauce

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 • cod: IS • pork: CH
Perch: DE • beef CH • bread : CH