

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Kopfsalat • gepickelte Nektarine • Cherry Tomaten
Haselnuss • Volkshaus Dressing

Cocktail de crevettes

Crevettencocktail • Eisbergsalat • Zitrone

Gazpacho*

Tomatengazpacho • Foccacia • Fetakäse • Olivenöl

Falafels au four*

Falafel gebacken • Spinat • Granatapfel • Joghurt

Salade Niçoise

Tuna Tataki • Bohnen • Kartoffel • Oliven

Poularde sauté

Maispouletbrust gebraten • Kefen • Butterreis • Pesto rosso

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 Inhaltstoffe informiert
Sie gerne das Team.

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Egli: DE • Crevetten: VN • Tuna: VN
Rind: CH • Maispoulet: FR • Kalb: CH • Brot: CH

BRASSERIE

DEJEUNER

MENU DE LA SEMAINE

Salade verte*

Lettuce • pickled nectarine • cherry tomatoes
Hazelnuts • Volkshaus dressing

Cocktail de crevettes

Prawn Cocktail • iceberg lettuce • lemon

Gaspacho*

Tomato gaspacho • foccacia • feta cheese • olive oil

Falafels au four*

Baked falafel • spinach • pomegranate • yoghurt

Salade Niçoise

Tuna tataki • green beans • potatoes • olives

Poularde sauté

Pan-fried chicken breast • snow peas • butter rice
Pesto rosso

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

Perch: DE • beef CH • tuna: VN

Prawns: VN • veal: CH • chicken: FR • bread: CH