

HORS D'OEUVRES Salade Volkshaus**16.– Lattich • Wassermelone Radieschen • Zucchetti • Wildkräuter Salade de tomates*18.– Bunte Tomaten • Feta • Nektarine Avocado • Pininenkernen Artichaut grillé*20.– Artischocke grilliert • Parmesan Griechisches Joghurt • Gewürzfenchel Sandre des Alpes mariné22.– Alpenzander gebeizt • Gurke • Gin Buttermilch • Zitrone Les huîtres28.– / 55.– / 100.– Austern • Zitrone • Schalottenvinaigrette 3 Stk. • 6 Stk. • 12 Stk. Tartare de boeuf28.– / 39.– Rindstatar (70g / 140g) • Eigelb Tomaten • Senfkörner Toast oder Pommes Allumettes DESSERTS Mousse au chocolat*17.– Schokoladenmousse Felchlin Crème Double Tartelettes maison du jour14.– Hausgemachte Törtchen des Tages Pavlova aux fraises*16.– Pavolva • Erdbeeren • Philadelphia Rosé-Champagnersauce Basilikumsorbet Glace*5.– / Kugel Vanille • Schokolade • Mokka Erdbeer Sorbet**5.– / Kugel Zitrone • Passionsfrucht • Himbeer LA VOITURE Volkshaus Spezialitäten von unserer Voiture FROMAGE Assortiment de fromages* Käseauswahl Trockenfrüchte • Nüsse • Feigensenf 3 Käsesorten22.– 6 Käsesorten28.–	BRASSERIE DINER CHOIX DU CHEF CUISINIER Salade Niçoise19.– / 32.– Tuna • Bohnen • Kartoffeln • Oliven • Ei Focaccia aux légumes grillés29.– Focaccia • Gemüse grilliert • Halloumi • Lattich Getrocknetes Tomatenpesto Rohschinken+9.– Poivrons farcis**38.– Peperoni gefüllt • Couscous • Kirchererbsen Aubergine • Feta Poitrine de poulet46.– Maispoulardenbrust • Fregola Sarda • Erbsen • Mais Paillard de boeuf56.– Rindspillard • Risotto • Rucola • Honig-Tomaten • Ricotta 100 ANS - PLAT DU JUBILÉ Tournedos Rossini Rindsfilet (160g) • Entenstopfleber Schwarzer Trüffel • Eierschwämmli gebraten Kartoffelgratin CHF 68.– CLASSIQUES Bouillabaisse15.– / 22.– Safran-Aioli • Crostini • Wurzelgemüse Steak frites54.– Rinds-Entrecôte (180g) Pommes Allumettes • Café de Paris Rôti de viande hachée de veau42.– Kalbs-Hackbraten • Kartoffelstock • Pilze • Karotten Rahmsauce Escalope Viennoise48.– Paniertes Kalbsschnitzel • Petersilienkartoffeln Gurkensalat • Zitrone • Preiselbeeren Dorade royale49.– Doradenfilet gebraten • bunte Tomaten • Gnocchi Spinat • Zitronen-Beurre blanc Tagliatelle à la citronnelle*44.– Tagliatelle • Zitrone • Bimi Brokkoli • Peperoncini Büffelparmesan *vegetarisch **100% pflanzlich Über Allergene und Inhaltstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST Zander: CH • Schwein: CH • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Tuna: VN • Rind: CH • Rohschinken: CH Entenstopfleber: FR • Maispoulardenbrust: FR • Dorade: IT • Kalb: CH Brot und Feinbackwaren: CH • Eier: CH	APERITIFS Volkshaus Negroni17.– Gryff Gin • Gryff Vermouth • Campari Volkshaus Dry Martini19.– Gryff Gin • Gryff Vermouth Sauternes on the Rocks18.– Süsswein • Orange • Eis Pimm's Cup18.– Pimm's No 1 • Ginger Ale • Gurke Minze • Orange Ginger Love14.– Hibiscus • Himbeere • Ginger Beer Minze LA VOITURE À CHAMPAGNE Champagner Spezialitäten direkt am Tisch ausgeschenkt RECOMMANDATION DE VIN Whispering Angel Château d'Esclans Grenache, Cinsault, Rolle FR Provence 202365.– Magnum 130.– Sassi Grossi Bianco Gialdi Sauvignon Blanc, Chardonnay Pinot Noir CH Tessin 202279.– Sauvignon Blanc Jauslin Sauvignon Blanc CH MuttENZ 202373.– Chablis Champs Royaux William Fèvre Chardonnay FR Chablis 202275.– Sottobosco Agriloro Tenimento dell'Ör Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Petit Verdot CH Tessin 202188.– Château Moncets Merlot, Cabernet Franc Lalande de Pomerol FR Bordeaux 202085.–
---	---	--

HORS D'OEUVRES Salade Volkshaus**16.– Lettuce • watermelon Radishes • zucchini • wild herbs Salade de tomates*18.– Colorful tomatoes • feta • nectarines Avocado • pine nuts Artichaut grillé*20.– Grilled artichoke • Parmesan Greek yogurt • spiced fennel Sandre des Alpes mariné22.– Alpine pike-perch marinated • gin Cucumber • buttermilk • lemon Les huîtres28.– / 55.– / 100.– Oysters • lemon • shallot vinaigrette 3 pcs. • 6 pcs. • 12 pcs. Tartare de boeuf28.– / 39.– Beef Tartar (70g / 140g) Egg yolk • tomatoes • mustard seeds Toast or pommes allumettes	BRASSERIE DINER CHOIX DU CHEF CUISINIER Salade Niçoise19.– / 32.– Tuna • beans • potatoes • olives • eggs Focaccia aux légumes grillés29.– Focaccia • grilled vegetables • halloumi • lettuce Dried tomato pesto Raw ham Poivrons farcis**38.– Stuffed bell pepper • couscous • chickpeas Eggplant • feta Poitrine de poulet46.– Corn chicken breast • Sardinian fregola • peas • corn Paillard de boeuf56.– Beef paillard • risotto • rocket salad • honey tomatoes Ricotta cheese	APERITIFS Volkshaus Negroni17.– Gryff Gin • Gryff Vermouth • Campari Volkshaus Dry Martini19.– Gryff Gin • Gryff Vermouth Sauternes on the Rocks18.– Süsswein • Orange • Ice Pimm's Cup18.– Pimms No 1 • Ginger Ale • Cucumber Mint • Orange Ginger Love14.– Hibiscus • Raspberry • Ginger Beer Mint
DESSERTS Mousse au chocolat*17.– Chocolate mousse Felchlin Double cream Tartelettes maison du jour14.– Homemade tarts of the day Pavlova aux fraises*16.– Pavlova • strawberries Philadelphia cream cheese Rosé Champagne sauce • basil sorbet Glace*5.– / Scoop Vanilla • Chocolate • Coffee Strawberry Sorbet**5.– / Scoop Lemon • Passionfruit • Raspberry	100 ANS - PLAT DU JUBILÉ Tournedos Rossini Beef fillet (160g) • duck foie gras Black truffle • fried chanterelles • potato gratin CHF 68.– CLASSIQUES Bouillabaisse15.– / 22.– Saffron aioli • crostini • root vegetables Steak frites54.– Beef entrecôte (180g) Pommes allumettes • Café de Paris Rôti de viande hachée de veau42.– Veal meatloaf • mashed potatoes • mushrooms Carrots • cream sauce Escalope Viennoise48.– Breaded escalope of veal • parsley potatoes cucumber salad • lemon • lingonberries Dorade royale49.– Pan-fried sea bream fillet • colorful tomatoes • gnocchi Spinach • beurre blanc with lemon Tagliatelle à la citronnelle*44.– Tagliatelle • lemon • bimbi broccoli • chili peppers Buffalo parmesan	LA VOITURE À CHAMPAGNE Champagne specialities served directly at the table RECOMMANDATION DE VIN Whispering Angel Château d'Esclans Grenache, Cinsault, Rolle FR Provence 2023 65.– Magnum 130.– Sassi Grossi Bianco Gialdi Sauvignon Blanc, Chardonnay Pinot Noir CH Tessin 2022 79.– Sauvignon Blanc Jauslin Sauvignon Blanc CH MuttENZ 2023 73.– Chablis Champs Royaux William Fèvre Chardonnay FR Chablis 2022 75.– Sottobosco Agriloro Tenimento dell'Ör Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Petit Verdot CH Tessin 2021 88.– Château Moncets Merlot, Cabernet Franc Lalande de Pomerol FR Bordeaux 2020 85.–
LA VOITURE Volkshaus specialities from our voiture FROMAGE Assortiment de fromages* Selection of Cheese Dried fruits • nuts • fig mustard 3 Types of cheese 6 Types of cheese 22.– 28.–	*vegetarian **100% plant based Our team will be happy to inform you about allergens and ingredients • prices in CHF incl. 8.1% VAT Pike-perch: CH • pork: CH • oysters: FR • bouillabaisse: FR/CH • beef: CH • tuna: VN • raw ham: CH Corn chicken breast: FR • sea bream: IT • veal: CH • duck foie gras: FR Bread and pastries: CH • eggs: CH	