

HORS D'OEUVRES Salade Volkshaus18.– Nüsslisalat • Croûtons • Ei Speck • französisches Dressing Duo de betteraves*18.– Zweierlei Rande • Apfel • Kichererbsen Buchweizen Langue de veau24.– Kalbszunge • Bauernbrot Eierschwämmli • Radieschen Schnittlauchvinaigrette Crème de potiron*14.– Kürbiscrèmesuppe • Mandeln Rum-Pflaumen mit Wildschweinschinken 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 Cheesecake* «Crème Brûlée»15.– 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 Spécialités de gibier Rehschnitzel44.– Hirschentrecôte48.– Wildschweinpf Pfeffer42.– Nos plats de gibier sont servis avec Spätzli • Rotkraut • Portweinbirne • glasierte Maroni Ragoût de lentilles végétalien**36.– Veganer Linseneintopf • Kartoffeln • Kürbis Waldpilze • Granatapfel 100 ANS - PLAT DU JUBILÉ Chateaubriand ab 2 Personen Rindsfilet (500g) • Kartoffelgratin Marktgemüse glasiert • Jus Sauce Béarnaise CHF 142.– 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 meunière49.– Doradenfilet gebraten • Safranrisotto • bunte Tomaten Spinat • Zitronen-Beurre blanc Moules Frites45.– Miesmuscheln • Wurzelgemüse • Pommes Allumettes Tagliatelle à la truffe*44.– Tagliatelle • Trüffel • Büffelparmesan *vegetarisch **100% pflanzlich Über Allergene und Inhaltstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST Speck: CH • Kalbszunge: CH • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Rind: CH • Hirsch: DE • Reh: DE Wildschwein: EU • Dorade: IT • Kalb: CH • Muscheln: NL • 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 Sassi Grossi Bianco Gialdi Sauvignon Blanc, Chardonnay Pinot Noir CH Tessin 202279.– Chablis Champs Royaux William Fèvre Chardonnay FR Chablis 202275.– Il Seggio Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Poggio al Tesoro, Bolgheri 2021/22 83.– Sottobosco Agriloro Tenimento dell'Ör Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Petit Verdot CH Tessin 202198.– Château Moncets Merlot, Cabernet Franc Lalande de Pomerol FR Bordeaux 202085.– Ségla Château Rauzan-Ségla Cabernet Sauvignon, Merlot Margaux 2016104.–
--	--	--

HORS D'OEUVRES Salade Volkshaus**18.– Lamb's lettuce • croutons Egg • bacon • french dressing Duo de betteraves**18.– Duet of beetroot • apple • chickpeas Buckwheat Langue de veau24.– Veal tongue • farmhouse bread Radish • chive vinaigrette • chanterelles Crème de potiron*14.– Pumpkin soup • almond • rum-plum with wild boar ham 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 Spécialités de gibier Roe deer escalope44.– Deer entrecôte48.– Wild boar pepper42.– Nos plats de gibier sont servis avec Spaetzli • red cabbage • portwine pear • glazed chestnuts Ragoût de lentilles végétalien**36.– Vegan lentil stew • potatoes • pumpkin • wild mushrooms Pomegranate	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 Cheesecake*15.– «Crème Brûlée» Glace*5.– / Scoop Vanilla • Chocolate • Coffee Strawberry Sorbet**5.– / Scoop Lemon • Passionfruit • Raspberry	100 ANS - PLAT DU JUBILÉ Chateaubriand from 2 people Beef fillet (500g) • potato gratin Glazed market vegetables • jus Sauce béarnaise CHF 142.– 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 meunière49.– Pan-fried sea bream fillet • saffron risotto Colorful tomatoes • spinach • beurre blanc with lemon Moules Frites45.– Mussels • root vegetables • pommes allumettes Tagliatelle à la truffe*44.– Tagliatelle • truffle • buffalo parmesan	LA VOITURE À CHAMPAGNE Champagne specialities served directly at the table RECOMMANDATION DE VIN Sassi Grossi Bianco Gialdi Sauvignon Blanc, Chardonnay Pinot Noir CH Tessin 2022 79.– Chablis Champs Royaux William Fèvre Chardonnay FR Chablis 2022 75.– Il Seggio Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Poggio al Tesoro, Bolgheri 2021/22 83.– Sottobosco Agriloro Tenimento dell'Ör Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Petit Verdot CH Tessin 2021 98.– Château Moncets Merlot, Cabernet Franc Lalande de Pomerol FR Bordeaux 2020 85.– Ségla Château Rauzan-Ségla Cabernet Sauvignon, Merlot Margaux 2016 104.–
LA VOITURE Volkshaus specialities from our voiture FROMAGE Assortiment de fromages* Selection of Cheese Dried fruits • nuts • fig mustard 3 Types of cheese22.– 6 Types of cheese28.–	*vegetarian **100% plant based Our team will be happy to inform you about allergens and ingredients • prices in CHF incl. 8.1% VAT Bacon: CH • veal tongue: CH • oysters: FR • bouillabaisse: FR/CH • beef: CH • roe deer: DE • deer: DE • wild boar: EU Sea bream: IT • veal: CH • mussels: NL • bread and pastries: CH • eggs: CH	