BRASSERIE
DINER

HORS D'OEUVRES

Salade Volkshaus* 18.–
Nüsslisalat • Croûtons • Ei
Speck • Volkshaus Dressing

Figue marinée** 18.–
Eingelegte Feige • Hummus
Bauernbrot • Baumnuss
Veganes Joghurt

Truite saumonée 24.–
Gebeizte Forelle • Rettich • Quitte • Senf

Cèpe grillé* 20.–
Steinpilz grilliert • Parmesan
Rucola • Griechischer Joghurt
Pesto rosso

Les huîtres 28. – / 55.– / 100.–
Austern • Zitrone • Schalottenvinaigrette
3 Stk. • 6 Stk. • 12 Stk.

Tartare de bœuf 28.– / 39.–
Rindstatar (70g / 140g) • Eigelb
Tomaten • Senfkörner
Toast oder Pommes Allumettes

Soupe de potiron* 14.–
Kürbissuppe • Silserli-Crostini
Eierschwämmli • Kürbiskerne
mit geräucherter Entenbrust 20.-

DESSERTS

Mousse au chocolat* 17.–
Schokoladenmousse Felchlin
Crème double

Tartelette maison du jour 14.–
Hausgemachte Törtchen des Tages

Cheesecake* 15.–
«Crème brûlée»

Poire belle hélène* 14.–
Birne pochiert • Haselnuss • Joghurt
Nelke

Glaces* et Sorbets** 5.– / Kugel
Vanille • Schokolade • Mokka
Erdbeer • Zitrone • Passionsfrucht
Himbeer

●

KUNST IM VOLKSHAUS BASEL

Wir laden Sie herzlich
auf eine Entdeckungstour ein.

●

FROMAGE

Assortiment de fromages*
Trockenfrüchte • Nüsse • Feigensenf
3 Käsesorten 22.–
6 Käsesorten 28.–

CHOIX DU CHEF CUISINIER

Spécialités de gibier

Hirschragout 42.-
Rehschnitzel 46.-
Wildentenbrust 50.-

Nos plats de gibier sont servis avec

Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rotweinbirne

Risotto d'épeautre* 38.–
Dinkelrisotto • Onsen-Ei • gebratene Mischpilze
Spinat • Belper Knolle

Turbot rôti 58.–
Steinbutt gebraten • Schwarzwurzel • Süsskartoffel
Haselnuss

●

LA VOITURE

Loup de mer entier (ab 2 Personen)
Wolfsbarsch • Risotto alla Milanese
Geschmorter Kürbis • Zitronen-Hollandaise
beurre meunière
CHF 128.– für zwei Personen
+ CHF 14.- für eine dritte Beilage

●

CLASSIQUES

Bouillabaisse 15.– / 22.–
Safran-Aioli • Crostini • Wurzelgemüse

Steak frites 54.–
Rinds-Entrecôte (180g) • Kartoffel Crispers oder
pommes Allumettes • Café de Paris

Rôti de viande hachée de veau 42.–
Kalbs-Hackbraten • Kartoffelstock • Pilze
Frühlingszwiebeln • Rahmsauce

Escalope viennoise 48.–
Paniertes Kalbsschnitzel • Bratkartoffeln
Gurkensalat • Zitrone • Preiselbeeren

Dorade meunière 49.–
Doradenfilet gebraten • Riso nero
Bunte Tomaten • Spinat • Beurre meunière

Tagliatelle à la truffe* 44.–
Tagliatelle • Trüffel • Büffelparmesan

Moules Frites 46.-
Miesmuscheln • Wurzelgemüse
Pommes Allumettes

APERITIFS

Volkshaus Negroni 17.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth • Campari

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

Sauternes on the Rocks 18.–
Süsswein • Orange • Eis

Pimm's Cup 18.–
Pimm's No 1 • Ginger Ale • Gurke
Minze • Orange

Ginger Love 14.–
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 2023 93.–

Chablis Champs Royaux
William Fèvre
Chardonnay
FR Chablis 2023 82.–

Il Seggio
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Poggio al Tesoro, Bolgheri 2023 83.–

Chateau d'esclans rosé
Grenache, Rolle
FR Provence 2020 118.–

Château Moncets
Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol
FR Bordeaux 2022 85.–

Ségla
Château Rauzan-Ségla
Cabernet Sauvignon, Merlot
Margaux 2016 104.–

*vegetarisch **100% pflanzlich
Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Forelle: CH • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Reh: DE • Hirsch: AT • Steinbutt: ES • Muscheln: NL
Rind: CH • Dorade: GR • Ente: FR • Kalb: CH • Brot und Feinbackwaren: CH • Eier: CH • Wolfsbarsch: GR

BRASSERIE
DINER

HORS D'OEUVRES

Salade Volkshaus* 18.–
Lamb's lettuce • croûtons
Egg • bacon • Volkshaus dressing

Figue marinée** 18.–
Pickled fig • Hummus • walnut
Sourdough bread • vegan yoghurt

Truite saumonée 24 .–
Cured trout • radish • quince • mustard

Cèpe grillé 20.–
Grilled porcini • Parmesan • rocket
Salad • Greek yoghurt • pesto rosso

Les huîtres 28. – / 55.– / 100.–
Oysters • lemon • shallot vinaigrette
3 pcs. • 6 pcs. • 12 pcs.

Tartare de bœuf 28.– / 39.–
Beef Tartare (70g / 140g)
Egg yolk • tomatoes • mustard seeds
Toast or pommes allumettes

Soupe de potiron* 14.–
Pumpkin soup • Silserli crostini
Chanterelles • pumpkin seeds
with smoked duck breast 20.-

DESSERTS

Mousse au chocolat* 17.–
Chocolate mousse Felchlin
Double cream

Tartelettes maison du jour 14.–
Homemade tart of the day

Cheesecake* «Crème brûlée» 15.–

Poire belle hélène* 14.–
Pear belle hélène • hazelnut
Joghurt • Clove

Glaces* et Sorbets** 5.– / Scoop
Vanilla • Chocolate • Coffee
Strawberry • Lemon • Passionfruit
Raspberry

●

ART AT VOLKSHAUS BASEL

We invite you on a discovery tour.

●

FROMAGE

Assortiment de fromages*
Selection of Cheese
Dried fruits • nuts • fig mustard
3 Types of cheese 22.–
6 Types of cheese 28.–

CHOIX DU CHEF CUISINIER

Spécialités de gibier

Roe deer ragout 42.-
Venison escalope 46.-
Wild duck breast 50.-

Nos plats de gibier sont servis avec

Spaetzle, red cabbage, chestnuts and poached pear in red wine.

Risotto d'épeautre* 38.–
Spelt risotto • onsen egg • sautéed mixed mushrooms
Spinach • Belper Knolle

Turbot rôti 58.–
Roasted turbot • black salsify • sweet potato • hazelnut

●

LA VOITURE

Loup de mer entier (from 2 people)
Sea bass • risotto alla milanese
braised pumpkin
lemon hollandaise • beurre meunière

CHF 128.– for two people
+ CHF 14.- for an additional side dish

●

CLASSIQUES

Bouillabaisse 15.– / 22.–
Saffron aioli • crostini • root vegetables

Steak frites 54.–
Beef entrecôte (180g)
Potato crispers or pommes allumettes • Café de Paris

Rôti de viande hachée de veau 42.–
Veal meatloaf • mashed potatoes • mushrooms
Spring onions • cream sauce

Escalope viennoise 48.–
Breaded escalope of veal • baked potatoes
Cucumber salad • lemon • lingonberries

Dorade meunière 49.–
Pan-fried sea bream fillet • black rice
Mixed tomatoes • spinach • beurre meunière

Tagliatelle à la truffe* 44.–
Tagliatelle • truffle • buffalo parmesan

Moules Frites 46.-
Mussels • root vegetables • Pommes Allumettes

APERITIFS

Volkshaus Negroni 17.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth • Campari

Volkshaus Dry Martini 19.–
Gryff Gin • Gryff Vermouth

Sauternes on the Rocks 18.–
Süsswein • Orange • Ice

Pimm's Cup 18.–
Pimms No 1 • Ginger Ale • Cucumber
Mint • Orange

Ginger Love 14.–
Hibiscus • Raspberry • Ginger Beer
Mint

●

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 2023 93.–

Chablis Champs Royaux
William Fèvre
Chardonnay
FR Chablis 2023 82.–

Il Seggio
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Poggio al Tesoro, Bolgheri 2023 83.–

Chateau d'esclans rosé
Grenache, Rolle
FR Provence 2020 118.–

Château Moncets
Merlot, Cabernet Franc
Lalande de Pomerol
FR Bordeaux 2022 85.–

Ségla
Château Rauzan-Ségla
Cabernet Sauvignon, Merlot
Margaux 2016 104.–

*vegetarian **100 % plant based
Our team will be happy to inform you about allergens and ingredients • prices in CHF incl. 8.1% VAT
Trout: CH • Oysters: FR • Bouillabaisse: FR/CH • beef: CH • Gem: DE • Deer: AT • Turbot: ES
Sea bream: GR • Duck: FR • veal: CH • bread and pastries: CH • eggs: CH • Mussels: NL