

Salade Volkshaus** 17.–
Castel Franco • Kürbis • Kräuter
Haselnuss • saisonales Dressing

Duo de betteraves* 18.–
Zweierlei Rande • Apfel • Kichererbsen
Buchweizen

Langue de veau 24.–
Kalbszunge • Bauernbrot
Eierschwämmli • Radieschen
Schnittlauchvinaigrette

Crème de potiron*	14.–
Kürbiscrèmesuppe • Mandeln	
Rum-Pflaumen	
mit Wildschweinschinken	+5.–

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

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

Mousse au chocolat*	17.–
Schokoladenmousse Felchlin	
Crème Double	

Tartelettes maison du jour 14.-

Cheesecake*	15.—
«Crème Brûlée»	

Glace* 5.- / Kugel
Vanille • Schokolade • Mokka
Erdbeer

Sorbet** 5.- / Kugel
Zitrone • Passionsfrucht • Himbeer

Volkshaus Spezialitäten von unserer Voiture

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

Rehschnitzel	44.-
Hirschentrecôte	48.-
Wildschweinpfeffer	42.-

Nos plats de gibier sont servis avec
Spätzli • Rotkraut • Portweinbirne • glasierte Maroni

Ragoût de lentilles végétalien** 36.–
Veganer Linseneintopf • Kartoffeln • Kürbis
Waldpilze • Granatapfel

Tournedos Rossini
Rindsfilet (160g) • Entenstopfleber
Schwarzer Trüffel • Steinpilze gebraten
Kartoffelgratin

CHF 68.-

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

Steak frites	54.-
Rinds-Entrecôte (180g)	
Pommes Allumettes • Café de Paris	

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

Escalope Viennoise 48.–
Paniertes Kalbsschnitzel • Petersilienkartoffeln
Gurkensalat • Zitrone • Preiselbeeren

Dorade meunière 49.–
Doradenfilet gebraten • Safranrisotto • bunte Tomaten
Spinat • Zitronen-Beurre blanc

Tagliatelle à la truffe*	44.–
Tagliatelle • Trüffel • Büffelparmesan mit Steinpilzen	+8.–

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

Champagner
Spezialitäten
direkt am
Tisch ausgeschenkt

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 79.-

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.-

Ségla
Château Rauzan-Ségla
Cabernet Sauvignon, Merlot
Margaux 2016 106.-

*vegetarisch **100% pflanzlich

Über Allergene und Inhaltstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Kalbszunge: CH • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Rind: CH • Hirsch: DE • Reh: DE • Wildschwein: EU
Entenstopfleber: FR • Dorade: IT • Kalb: CH • Brot und Feinbackwaren: CH • Eier: CH

HORS D'OEUVRES Salade Volkshaus**17.– Castel Franco salad • wild herbs Pumpkin • hazelnuts Seasonal salad 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+5.– 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.– 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 Tournedos Rossini Beef fillet (160g) • duck foie gras Black truffle • fried porcini mushrooms • potato gratin CHF 68.–	LA VOITURE À CHAMPAGNE Champagne specialities served directly at the table
LA VOITURE Volkshaus specialities from our voiture	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 Tagliatelle à la truffe*44.– Tagliatelle • truffle • buffalo parmesan with porcini mushrooms+8.–	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 2021/2279.– 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.– Ségla Château Rauzan-Ségla Cabernet Sauvignon, Merlot Margaux 2016106.–
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 Veal tongue: CH • oysters: FR • bouillabaisse: FR/CH • beef: CH • roe deer: DE • deer: DE • wild boar: EU Sea bream: IT • veal: CH • duck foie gras: FR • bread and pastries: CH • eggs: CH	