

# VOLKSHAUS

## BASEL

### HERZLICH WILLKOMMEN

Wählen Sie eines unserer Klassiker-Menus oder stellen Sie sich Ihr persönliches Wunsch-Menu zusammen.

Bei den Angeboten handelt es sich um einen Auszug aus dem Können unseres Küchenteams. Sollte Ihr Lieblings-Menu nicht dabei sein, lassen Sie es uns wissen.

Diese Menus sind ab einer Personenanzahl von 15 buchbar. Sollten Sie weniger Gäste sein, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot aus unserer Speisekarte.

Das Volkshaus Basel legt grossen Wert auf die Auswahl und Verarbeitung der Lebensmittel. Wir achten auf regionale und saisonale Produkte, artgerechte Haltung der Tiere und naturgerechte Produktion.

### HIGHLIGHTS / HIGHLIGHTS

#### LA VOITURE - Die Volkshaus Voiture

Als Highlight für Ihre Gäste können wir folgende Apérohäppchen direkt von unserer Voiture servieren

- Tatar vom Rind
- Lachstatar
- Randentatar \*\*

Aufpreis für die Voiture CHF 180.- pauschal zusätzlich zum ausgesuchten Apéro

#### LA VOITURE - The Volkshaus Voiture

As a highlight for your guests, we can serve the following appetizers directly from our Voiture

- Beef tatar
- Salmon tatar
- Beet root tatar \*\*

Surcharge for the Voiture CHF 180.- flat rate in addition to the selected aperitif

#### L'ETAGERE - zum Dessert oder einfach so

Variation von Friandies und Pralines  
20 Stück pro Etagère à CHF 68

#### L'ETAGERE - for dessert or just like that

Variation of Friandies and Pralines  
20 pieces per Etagère à CHF 68

#volkshausbasel #meetings  
#events #kultur

## MENU

### MENU CLASSIC

Randentatar  
Apfel | Meerrettich | Nüsse | Spinat | Crème fraîche

-----  
Rindsentrecôte  
Zitronen-Thymian-Jus | Kartoffelgratin  
Geschmorte Karotte

-----  
Schokoladenmousse  
Schokolade | Crème de la Gruyère

CHF 75.00 PRO PERSON

### WEINEMPFEHLUNG

Soave Classico DOC  
Garganega, Tommasi Viticoltori, Valpolicella IT  
CHF 56.00  
\*\*\*  
Enate Crianza  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Enate, Somontano ESP  
CHF 61.00

### MENU CLASSIC

Beetroot tartare  
Apple | Horseradish | Nuts | Spinach | Crème fraîche

-----  
Beef-Entrecôte  
Lemon-Thyme-Gravy | Potato gratin | Braised carrot

-----  
Chocolate mousse  
Chocolate | crème de la Gruyère

CHF 75.00 PRO PER PERSON

### WINE RECOMMANDATION

Soave Classico DOC  
Garganega, Tommasi Viticoltori, Valpolicella IT  
CHF 56.00  
-----  
Enate Crianza  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Enate, Somontano ESP  
CHF 61.00

### VEGETARISCHE MENU / LEBENSMITTELINTOLERANZEN

Damit alle Gäste einen unvergesslichen Abend bei uns verbringen können, bitten wir Sie im Vorfeld die Anzahl Vegetarische Menus sowie allfällige Lebensmittelintoleranzen mitzuteilen. Entsprechend werden wir die Menus für Ihre Veranstaltung vorbereiten.

Wir bitten um Verständnis, dass wir Menuänderungen vor Ort nicht ohne Mehrkosten garantieren können.

### MENU COZY

Römersalat  
Ei | Radieschen | Cashewkernen | Frenchdressing

-----  
Hackbraten  
Kartoffelstock | Pilze | Rahmsauce

-----  
Kokos Flan Caramel \*\*

CHF 60.00 PRO PERSON / PER PERSON

### WEINEMPFEHLUNG

Chloris Malvasia  
Malvasia, Varvaglione, Salento IT  
CHF 51.00  
\*\*\*

Papale di Manduria  
Primitivo, Varvaglione, Manduria IT  
CHF 57.00

### MENU COZY

Romaine lettuce  
Romaine lettuce | Egg | Radish  
cashew seeds | French dressing

-----  
Meatloaf  
Meatloaf | Mashed potato | mushrooms | cream sauce

-----  
Coconut Flan Caramel \*\*

CHF 60.00 PRO PERSON / PER PERSON

### WINE RECOMMANDATION

Chloris Malvasia  
Malvasia, Varvaglione, Salento IT  
CHF 51.00  
-----

Papale di Manduria  
Primitivo, Varvaglione, Manduria IT  
CHF 57.00

# VOLKSHAUS

## — BASEL —

### SUPPEN

Tomatensuppe **	10.00
Tomate   Basilikum	
Vichyssoise *	10.00
Kartoffel   Lauch (kalt oder warm serviert)	

### SAISONALE SUPPEN

Februar – Mai:	
Rüebli-Ingwersuppe **	10.00
Mai – Juli:	
Spargelcrèmesuppe *	10.00
August – Oktober:	
Eierschwämmli-Crèmesuppe *	10.00
Oktober – Januar:	
Kürbscrèmesuppe *	10.00

### SALATE

Kopfsalat **	14.00
Kopfsalat   Kernen   Croûtons Ahorn-Senf dressing	
Römersatz *	14.00
Römersatz   Ei   Radieschen Cashewkerne   French dressing	
Fenchelsalat **	14.00
Fenchel   Limettendressing   Granatapfel	
Quinoasalat **	14.00
Quinoa   Pinienkernen   Apfel Brokkoli   Vinaigrette	

### VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs	20.00
Lachs   Senfkörnern Trüffelvinaigrette	
Rindscarpaccio	19.00
Rind   Rucola   Parmesan	
Garnelencocktail	22.00
Garnele   Avocado	
Enten-Terrine	24.00
Ente   Mango   Knusperbrot	

### VEGETARISCHE VORSPEISEN

Pochiertes Ei *	19.00
Ei   Blattspinat   Pinienkernen Trüffelschaum	
Randentatar **	18.00
Randen   Apfel   Meerrettich Nüsse   Spinat   Crème fraîche	
Gratinierter Ziegenkäse *	19.00
Ziegenkäse   Rucola	
Tomaten-Mozzarella *	19.00
Büffelmozzarella bunte Tomaten   Basilikum	

### HAUPTGÄNGE

Maishähnchenbrust	39.00
Maishähnchen   Thymianjus gratinierte Polenta   Broccoli	
Coq au Vin	36.00
Poulet   Maisgaletten Röstgemüse	

Hackbraten	34.00
Hackbraten   Kartoffelstock Pilz   Rahmsauce	
Rindsentrecôte	43.00
Rind   Zitronen-Thymian-Jus   Kartoffelgratin   geschmorte Karotte	
Rindstafelspitz	40.00
Rind   Meerrettich Semmelknödel   Randen-Apfelsalat	

Kalbsrücken	45.00
Kalb   Morchelrahmsauce Spätzli   Erbsen	
Lachs Basler Art	38.00
Lachs   Weissweinsauce Röstzwiebel   Bratkartoffeln   Spinat	

### VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Frischkäse-Ravioli *	36.00
Ravioli   Steinpilzpesto   Kerbel Quittenragout	
Auberginen-Cordon-bleu *	28.00
Auberginen   Käse   Peperoni Tomatensalsa	

Buchweizen-Frikadelle **	31.00
Buchweizen   Zucchetti Aubergine   Peperoni   Rucola	
Portobello-Pilz **	32.00
Pilz   Ratatouille   Zitronen-Couscous	
Süsskartoffel-Gnocchi **	29.00
Süsskartoffel   Artischocke Peperoni   Basilikum	

### DESSERT

Schokoladenmousse	14.00
Schokolade   Crème de la Gruyère	
Trifle	12.00
Joghurt   Beeren   Crumble	
Kokos Flan Caramel **	12.00
Schokoladenkuchen Schokolade   Crème Chantilly	
Tarte au Citron	12.00
Cheesecake   Beerencoulis	13.00
Käseteller	17.00
Trilogie von Jumi   Früchtebrot Feigensenf	

\* vegetarisch / vegetarian

\*\* 100 % pflanzlich / 100% plant based

### SOUPS

Tomato soup **	10.00
Tomato   basil	
Vichyssoise *	10.00
Potato   Leek (served cold or warm)	

### SEASONAL SOUPS

February – May:	
Carrot ginger soup **	10.00
May – July:	
Asparagus cream soup *	10.00
August – October:	
Chanterelle cream soup *	10.00
October – January:	
Pumpkin cream soup *	10.00

### SALAD

Lettuce **	14.00
Lettuce   Seeds   Croûtons Maple-mustard dressing	
Romaine lettuce *	14.00
Romaine lettuce   egg   radish   cashew seeds   French dressing	
Fennel salad **	14.00
Fennel   pomegranate   lime dressing	
Quinoa salad **	14.00
Quinoa   pine nuts   green apple roasted broccoli   vinaigrette	

### STARTERS

Home pickled salmon	20.00
Salmon   mustard seeds   truffle vinaigrette	
Beef carpaccio	19.00
Beef   rocket salad   Parmesan	
Shrimp cocktail	22.00
Shrimp   avocado	
Duck terrine	24.00
Duck   mango   crispy bread	

### VEGETARIAN STARTERS

Poached egg *	19.00
Egg   Leaf spinach   pine nuts Truffle foam	
Beetroot tartare **	18.00
Beetroot   Apple   Horseradish Nuts   Spinach   Crème fraîche	
Goat cheese au gratin *	19.00
Goat cheese   rocket salad	
Tomato-Mozzarella *	19.00
Buffalo mozzarella   colourful tomatoes   basil	

### MAIN DISHES

Corn poulard breast	39.00
Corn poulard   thyme jus Polenta au gratin   broccoli	
Coq au vin	36.00
Chicken   Corn galette Roasted vegetables	

Meat loaf	34.00
Meat loaf   potato puree mushrooms   cream sauce	
Beef steak	43.00
Beef   Lemon-Thyme-Gravy potato gratin   braised carrot	
Silverside rump cut	40.00
Beef   horseradish   Bread dumpling Beetroot-apple salad	

Veal tenderloin	45.00
Veal   morel cream sauce Spätzli   peas	

Salmon «Basel style»	38.00
Salmon   white wine sauce Roasted onions   Roasted potatoes spinach	

### VEGETARIAN MAIN DISHES

Cream cheese ravioli *	36.00
Ravioli   porcini pesto   chervil Quince ragout	

Eggplant-Cordon-bleu *	28.00
Eggplant   Cheese   pepper tomato salsa	

Buckwheat-meatball **	31.00
Buckwheat   courgette   eggplant pepper   rocket salad	

Portobello-mushroom **	32.00
Mushroom   ratatouille lemon-couscous	

Sweet potato-gnocchi **	29.00
Sweet potato   artichoke pepper   basil	

### DESSERTS

Chocolate mousse	14.00
Chocolate   crème de la Gruyère	

Trifle	12.00
Yoghurt   berries   crumble	

Coconut Flan Caramel **	12.00
Chocolate cake Chocolate   crème Chantilly	

Tarte au Citron	12.00
Cheesecake   Berry coulis Cheese plater	

Trilogie of Jumi   fruit bread	17.00
Fig Mustard	

\* vegetarisch / vegetarian

\*\* 100 % pflanzlich / 100% plant based