

## HORS D'OEUVRES

**Salade Volkshaus\*** 16.–  
Kopfsalat • Radieschen • Mönchsbart  
Geröstete Kerne • Volkshaus Dressing

**Duo d'asperges\*** 18.–  
Duett vom Spargel • Cherry Tomaten  
Löwenzahn • Burratina  
Zitronenvinaigrette

**Ombre chevalier confit** 24.–  
Konfierter Saibling • Buttermilch  
Yuzu • Blumenkohl • Brunnenkresse

**Soupe à l'ail sauvage\*** 14.–  
Bärlauch Crèmesuppe • Hüttenkäse  
Gebratener Spargel • Macadamiaöl

**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

## DESSERTS

**Mousse au chocolat\*** 17.–  
Schokoladenmousse Felchlin  
Crème double

**Tartelettes maison du jour** 14.–  
Hausgemachte Törtchen des Tages

**Cheesecake\*** 15.–  
«Crème Brûlée»

**Biscuit à la rhubarbe\*** 15.–  
Rhabarber Biskuit • Erdbeeren • Vanille  
Sauerampfersorbet

**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.–

# BRASSERIE

## DINER

## CHOIX DU CHEF CUISINIER

**Portion d'asperges blanches\*** 300g 34.–  
Portion weisse Spargeln • neue Kartoffeln

**Portion d'asperges blanches\*** 180g 28.–  
mit Rohschinken 80g 42.–  
mit Riesengarnelen 3 Stk. 48.–  
mit Rindsentrecôte 150g 58.–  
Nach Wahl mit Sauce Hollandaise / zerlassene Butter  
Tomaten-Schnittlauch Vinaigrette

**Risotto aux morilles\*** 38.–  
Morchelrisotto • Belper Knolle • Kräuter

**Filet de veau rôti** 58.–  
Kalbsfilet gebraten • Mini Karotten • Kräutersaitling  
Rösti

## LA VOITURE

### Loup de mer entier (ab 2 Personen)

Wolfsbarsch • Bärlauchrisotto  
Zweierlei Spargel  
Sauce Hollandaise und beurre meunière

CHF 120.–

## 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 • Kartoffelsalat  
Gurkensalat • Zitrone • Preiselbeeren

**Dorade meunière** 49.–  
Doradenfilet gebraten • Safranrisotto • bunte Tomaten  
Spinat • Beurre meunière

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

## APERITIFS

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

**Volkshaus Dry Martini** 19.–  
Gryff Gin • Gryff Vermouth

**Sauernes 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.–

**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 2022 85.–

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

\*vegetarisch \*\*100% pflanzlich

Über Allergene und Inhaltstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Schinken: ES • Lachs: CH • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Garnelen: VN

Rind: CH • Dorade: GR • Saibling: IS • Kalb: CH • Brot und Feinbackwaren: CH • Eier: CH

## HORS D'OEUVRES

**Salade Volkshaus\*** 16.–  
Leaf salad • radish  
Agretti • roasted seeds  
Volkshaus dressing

**Duo d'asperges\*** 18.–  
Asparagus variation • cherry tomatos  
Dandelion greens • burrata  
Lemon vinaigrette

**Ombre chevalier confit** 24.–  
Confit of char • butter milk • yuzu  
Cauliflower • watercress

**Soupe à l'ail sauvage\*** 14.–  
Wild garlic cream soup  
Cottage cheese • pan-fried asparagus  
Macadamia oil

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

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

## DESSERTS

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

**Tartelettes maison du jour** 14.–  
Homemade tarts of the day

**Cheesecake\*** 15.–  
«Crème Brûlée»

**Biscuit à la rhubarbe\*** 15.–  
Rhubarb biscuit • strawberries  
Vanilla • sorrel sorbet

**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.–

# BRASSERIE

## DINER

### CHOIX DU CHEF CUISINIER

**Portion d'asperges blanches\*** 300g 34.–  
Portion white asparagus • new potatoes

**Portion d'asperges blanches\*** 180g 28.–  
with cured ham 80g 42.–  
with prawns 3 pcs. 48.–  
with beef entrecôte 150g 58.–  
with a choice of hollandaise sauce / melted butter  
Tomato-chives vinaigrette

**Risotto aux morilles** 38.–  
Morel risotto • Belper Knolle • herbs

**Filet de veau rôti** 58.–  
Roasted veal fillet • baby carrots • king oyster mushrooms  
Rösti

## LA VOITURE

### Loup de mer entier (from 2 people)

Sea bass • wild garlic risotto  
Variation of asparagus

Hollandaise sauce and beurre meunière

CHF 120.–

## 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 • potato salad  
Cucumber salad • lemon • lingonberries

**Dorade meunière** 49.–  
Pan-fried sea bream fillet • saffron risotto  
Mixed tomatoes • spinach • beurre meunière

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

## 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.–

**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 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

Ham: ES • oysters: FR • bouillabaisse: FR/CH • beef: CH • salmon: CH • prawns: VN

Sea bass: GR • char: IS • veal: CH • bread and pastries: CH • eggs: CH