

HORS D'ŒUVRES

Salade Volkshaus* 16.–
Salanova Salat • Himbeeren • Ricotta
Geröstete Kerne • Volkshaus Dressing

Céleri mariné** 18.–
Sellerie gepickelt • Eierschwämmli
Mais • Spinat • Buchweizen

Vitello Tonnato 24.–
Kapern • Rucola • Parmesan

Artichaut grillé* 20.–
Artischocke grilliert • Parmesan
Griechisches Joghurt • Gewürzfenchel

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

Gazpacho de concombre au yuzu* 14.–
Gurken Yuzu Suppe • Fenchel
Hüttenkäse • Minze

DESSERTS

Mousse au chocolat* 17.–
Schokoladenmousse Felchlin
Crème double

Tartelettes maison du jour 14.–
Hausgemachte Törtchen des Tages

Cheesecake* 15.–
«Crème Brûlée»

Mille feuille* 15.–
Beeren • Bauernbrot • Sauerrahm
Gewürztraminer

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

Salade Niçoise 19.– / 32.–
Tuna • Bohnen • Kartoffeln • Oliven • Ei

Salade César au saumon Suisse 48.–
Lattich Salat • Lachs • Süsskartoffelgnocchi
Zitronensauce

Poitrine de poulet rôti 46.–
Maispouardenbrust gebraten • Hummus • Erbsen
Austernpilz • Chimichurri

Saltimbocca 55.–
Kalbsnierstück gebraten • Safranrisotto • Bimi Broccoli
Konfierte Tomate

Courgettes farcies** 39.–
Gefüllte Zucchini • Quinoa • Datteln • veganer Feta
Pinienkerne

LA VOITURE

Loup de mer entier ab 2 Personen

Wolfsbarsch • Rosmarinkartoffel
Mediterranes Gemüse
Sauce Choron und beurre meunière

CHF 120.– für zwei Personen

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 • Salzkartoffeln
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

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 2022 93.–

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

Il Seggio
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
IT Poggio al Tesoro,
Bolgheri 2021/22 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
FR Margaux 2016 104.–

*vegetarisch **100% pflanzlich

Über Allergene und Inhaltstoffe informiert Sie gerne das Team. • Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
Schwein: ES • Lachs: CH • Austern: FR • Bouillabaisse: FR/CH • Tuna: VN • Maispoularde: FR
Rind: CH • Dorade: IT • Kalb: CH • Brot und Feinbackwaren: CH • Eier: CH

HORS D'ŒUVRES

Salade Volkshaus* 16.–
Salanova salad • raspberries
Ricotta • roasted seeds
Volkshaus Dressing

Céleri mariné** 18.–
Pickled celery • chanterelles
Corn • spinach • buckwheat

Vitello Tonnato 24.–
Capers • rocket salad • parmesan

Artichaut grillé* 20.–
Grilled artichoke • parmesan
Greek yogurt • spiced fennel

Les huîtres 28.– / 55.– / 100.–
Oysters • leom • 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

Gazpacho de concombre au yuzu* 14.–
Cucumber yuzu soup • fennel
Cottage cheese • mint

DESSERTS

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

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

Cheesecake* 15.–
«Crème Brûlée»

Mille feuille* 15.–
Berries • roasted bread • sour cream
Gewurztraminer

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*
Dried fruits • nuts • fig mustard
3 Types of cheese 22.–
6 Types of cheese 28.–

BRASSERIE DINER

CHOIX DU CHEF CUISINIER

Salade Niçoise 19.– / 32.–
Tuna • beans • potatoes • olives • egg

Salade César au saumon Suisse 48.–
Lettuce salad • salmon • sweet potatoe gnocchi
Lemonsauce

Poitrine de poulet rôti 46.–
Pan-fried corn-fed chicken breast • hummus
Peas • oyster mushrooms • chimichurri

Saltimbocca 55.–
Veal tenderloin • saffron risotto • bimi broccoli
Confit tomato

Courgettes farcies** 39.–
Stuffed courgettes • quinoa • dates • vegan feta
Pine nuts

LA VOITURE

Loup de mer entier from 2 people

Sea bass • rosemary potatoes
Mediterranean vegetables
Sauce Choron and beurre meunière

CHF 120.– for two people

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 meatlof • mashed potatoes • mushrooms
Spring onions • cream sauce

Escalope Viennoise 48.–
Breaded escalope of veal • parsley potatoes
Cucumber salad • lemon • lingonberries

Dorade meunière 49.–
Pan-fried sea bream fillet • salted potatoes
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 2022 93.–

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

Il Seggio
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
IT Poggio al Tesoro,
Bolgheri 2021/22 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
FR 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
Pork: ES • oysters: FR • bouillabaisse: FR/CH • beef: CH • salmon: CH • tuna: VN • corn-fed chicken: FR
Veal: CH • bread and pastries: CH • eggs: CH