

deli

RESTAURANT & BAR



Welcome

Ihr Treffpunkt im Kreis 9 für lokale Küche mit saisonalen Specials. Für ein entspanntes Treffen mit alten oder neuen Freunden. Hausgemacht und wann immer möglich regional. Aus dem Quartier für das Quartier.

Mitten im pulsierenden Herz Zürichs erwarten wir Sie mit einer Vielfalt an Aromen und Köstlichkeiten aus allen Ecken der Stadt. Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise – vom charmanten Niederdorf, wo traditionelle Schweizer Klassiker zu Hause sind, bis hin zum glitzernden Zürichsee. Flanieren Sie mit uns die Bahnhofstrasse entlang und lassen Sie sich vom verlockenden Duft von Trüffel und Champagner verführen. Auf unserem Weg nach Altstetten passieren wir das geschäftige Schlachthof-Viertel und den Gemüse-Grossmarkt, wo frische, regionale Produkte auf uns warten. Der Höhepunkt unserer Reise liegt jedoch tief im Inneren des „Vulcano“: Unser Lavastein-Grill – „The hottest place“ für authentische Schweizer Spezialitäten.

Your meeting spot in Zurich's District no. 9, serving regional cuisine and seasonal specials. Perfect for a relaxed get-together with old or new friends. Homemade and, whenever possible, locally sourced. From the neighborhood, for the neighborhood.

In the vibrant heart of the city, we welcome you with a rich variety of flavors and delights from all corners of Zurich. Join us on a culinary journey – from charming Niederdorf, home to traditional Swiss classics, to sparkling Lake Zurich. Stroll along Bahnhofstrasse with us and be seduced by the tempting aromas of truffles and champagne. On our way to Altstetten, we'll pass the bustling Schlachthof district and the vibrant vegetable market, where fresh, local produce awaits. The highlight of our journey lies deep inside the „Vulcano“: our lava-stone grill – „The hottest place“ for authentic Swiss specialties.



START UP WITH A BOWL

 **Garden Bowl**
Gemischter Salat | saisonales Gemüse
Mixed salad | seasonal vegetables

 **Seasonal Bowl**
Nüsslisalat | Ei | Crôutons
Lamb's lettuce | egg | croutons

GOOD 2 SHARE

 **Apero Plättli**
Bündnerfleisch | Bauernspeck |
Bündner Rohschinken | Sbrinz | Essiggemüse
*Alpine charcuterie board | cured meats |
Sbrinz cheese | pickled vegetables*

TOO GOOD 2 SHARE

 **Kürbissalat**
Kürbis-Focaccia | gebratener Kräuterseitling | Federkohl
*Pumpkin salad | pumpkin focaccia | sautéed king
oyster mushroom | kale*

SOUP UP YOUR DAY

14.5  **Rindsbouillon** 14
Brasato-Ravioli | Gemüsestroh | Markbein
*Beef broth | brasato ravioli | vegetable threads |
bone marrow*

19  **Kürbissuppe** 14
Kürbiskerne | Kürbiskern-Öl
Pumpkin soup | pumpkin seeds | pumpkin seed oil

DELI(CIOUS) SIGNATURES

19  **Beef Tatar Café de Paris** 22.5
Rindstartar | Brunnenkresse | Pickles | Brioche-Toast
*Beef tartare Café de Paris | watercress |
pickled vegetables | brioche toast*

 **Zürcher Geschnetzeltes vom Omoso-Jungrind** 41
Omoso-Jungrind | Kartoffelrösti |
Champignon-Rahmsauce | Fingerrüebli
*Sliced young Swiss Omoso beef | hash browns |
mushroom cream sauce | baby carrots*

 **Käseteller JUMI** 16
Sari | Abe rot | Schlossberger | Hörbi | Früchtebrot
*JUMI cheese platter | Sari | Abe rot | Schlossberger |
Hörbi | fruit bread*



MEGALICIOUS FROM THE LAVA-STONE GRILL



Alpenkräuter-Bratwurst

25

Käse-Spätzli | Schnittlauchcreme

Alpine herb sausage | cheese Spätzle | chive cream



Mistkratzerli Schweiz

32

Grüne Erbsen | glasierte Kartoffeln | Pouletsauce

Swiss chicken | green peas | glazed potatoes | chicken sauce



Rib Eye | Rind

43

Schweiz | 220 g

Swiss beef rib eye | 220 g



Kalbskotelette

45

Schweiz | 250 g

Swiss veal chop | 250 g

Rinderfilet

39

Argentinien | Ladies' Cut | 160 g

Argentinian beef tenderloin | ladies' cut | 160 g



Rinds-Burger

31

Schweiz | 200 g | Brioche Bun |

Schlossberger Käse | Lattich | Tomate | BBQ Sauce

Swiss beef burger | 200 g | brioche bun |

Schlossberger cheese | lettuce | tomato | BBQ sauce

Lachs-Burger

29

Kresse | Tomate | Aioli | Meerrettich

Salmon burger | cress | tomato | aioli | horseradish



Portobello-Burger

25

Rucola | Tomate | Trüffel-Mayo

Portobello burger | arugula | tomato | truffle mayo

CHOOSE YOUR SIDES

Kartoffelpüree
mit Trüffel

*Mashed potatoes
with truffle*

7

9



Pommes
mit Trüffel

*Fries
with truffle*

7

9



Grillgemüse

Grilled vegetables

7



Beilagensalat

Small side salad

7

Käse-Spätzli

Cheese Spätzle

7

SAUCE IT



Chimichurri

3.5

Aioli

3.5

Bearnaise

3.5



Vulcano Chutney

3.5

Whiskey Pepper Sauce

3.5

Truffle Mayo

3.5



WILD THINGS



Warm Winter Bowl

Rotkohl | Rosenkohl | Spätzli | Maroni
Red cabbage | Brussels sprouts | Spätzle | chestnuts

32



Reh-Ragout

Rotkohl | Spätzli | Maroni
Venison ragout | red cabbage | Spätzle | chestnuts

42

Hirsch-Entrecôte

Federkohl | Kürbis-Gnocchi | Morcheln
Venison entrecôte | kale | pumpkin gnocchi | morels

43

KÄSE-FONDUE

Für 2 Personen

Bure-Brot | kleine Kartoffeln
Cheese fondue | rustic bread | small potatoes

31

Kirsch-Schnaps *Cherry liqueur*

5

Pro Person

WINTER
SPECIALS



JUMI-Raclette Versucherle 140 g

Kleine Kartoffeln | Essiggemüse
Small potatoes | mixed pickles

Raclette Nature

15.5

Raclette Rotwein-Pfeffer

17.5

Raclette Trüffel

19.5



JUMI-Raclette à Discretion

Kleine Kartoffeln | Brot | Essiggemüse
Small potatoes | bread | mixed pickles

Raclette Nature

31

Raclette Rotwein-Pfeffer

33

Raclette Trüffel

39

3erlei Sorten *three varieties*

37



THE SWEET FINALE



Schoko-Lava-Cake

Vanille-Glace

Chocolate cake | vanilla ice cream

14



Affogato

Espresso | Vanille-Glace

Espresso | vanilla ice cream

9



Meringue

Schokocrumble | Zwetschge

Meringue | chocolate crumble | plum

12



KÄSETELLER AUS DEM „JUMI-VERSUM“

16

Abe rot | Blaus hirni | Schlossberger | Hörbi |

Sari | Früchtebrot

Cheese platter from the JUMI-verse | Abe rot |

Blaus hirni | Schlossberger | Hörbi | Sari | fruit bread

SAY
CHEESE

JUST ONE MORE BITE

JUMI – Unsere Käse-Rebellen aus dem Berner Hinterland

JUMI steht für wilde Käsekreationen, echte Handwerkskunst und überraschende Aromen. Nicht einfach ein Lieferant, sondern ein echter Mitgestalter unserer Küche. Die legendäre Belper Knolle, duftender Heublumenkäse oder neue, saisonale Entdeckungen – JUMI bringt Charakter auf den Teller. Für alle, die Käse nicht nur essen, sondern auch leben wollen.

JUMI – Our cheese rebels from the artisan heartland around Bern.

JUMI means wild cheese creations, true craftsmanship, and surprising flavors. Not just a supplier, but a creative partner of our cuisine. From the legendary Belper Knolle and fragrant hayflower cheese to exciting seasonal discoveries – JUMI brings character to your plate. For everyone who doesn't just eat cheese, but truly savors it.

