

DELI (CIOUS)

RESTAURANT & BAR

IM "VULCANO"

Welcome to the Deli Restaurant & Bar

Dein 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.

Unsere Heimat ist das pulsierende Herz der Großstadt, erfüllt von einer Vielfalt an Aromen und Köstlichkeiten aus den unterschiedlichsten Stadtteilen. Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen 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 sich vom verlockenden Duft von Trüffel und Champagner verführen. Auf unserem Weg nach Altstetten passieren wir den lebhaften Schlachthof und den Gemüsegroßmarkt, obwohl frische bodenständige Produkte auf uns warten. Der Höhepunkt unserer Reise liegt jedoch im Inneren des "Vulcanos": Unser Lavastein Grill - "The hottest place" Für authentische Schweizer Spezialitäten.

Your local spot in Kreis 9.

Serving seasonal specials and homemade dishes with a regional touch — perfect for relaxed get-togethers with old and new friends. From the neighborhood, for the neighborhood.

Our home is the vibrant heart of the city, inspired by flavors from all corners of Zürich. Join us on a culinary journey — from classic Swiss dishes in Niederdorf to lakeside delights by the Zürichsee. Stroll down Bahnhofstrasse, drawn in by the rich aromas of truffle and champagne. Pass through the buzzing markets of Altstetten, where fresh local produce awaits. And at the center of it all: our lava stone grill — "The hottest place" for authentic Swiss specialties.

START UP WITH A BOWL



GARDEN BOWL

14.5

Frisches Gemüse
Salad bowl/ fresh vegetables



SEASONAL BOWL

19

**Gegrillter Spargel I
Spargel-Espuma**
*Grilled asparagus/ asparagus
espuma*

SOUP UP YOUR DAY



RINDSBOUILLON

13

Brasato-Ravioli I Gemüsestroh I Markbein
*Beef broth | brasato ravioli/ vegetable straw/bone
marrow*



SPARGEL-SCHAUMSUPPE

14

Marinierter Spargel
*Asparagus foam soup/ marinated
asparagus*

GOOD 2 SHARE



APEROPLÄTTLI

19

**Bündner Rohschinken I Bauernspeck I Sbrinz I
Bündnerfleisch I Essiggemüse**
*Alpine charcuterie board/ cured meats/ mountain cheese/ pickled
vegetables*

TOO GOOD 2 SHARE



ZANDERKNUSPERLI

22

Zandertatar I konfiertes Eigelb I Dill-Schnittlauch-Öl
*Crispy pike perch / pike perch tartare / confit egg yolk/
dill & chive oil*

DELI(CIOUS) SIGNATURES



TARTAR CAFÉ DE PARIS

22.5

**Rindstartar I Brunnenkresse I Pickles I
Brioche-Toast**
*Beef tartare Cafe de Paris/ watercress/ pickled
vegetables/ brioche toast*



ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM OMOSOJUNGRIND

41

Jungrind I Rösti I Fingerrüebli
*Zurich-style from the **Omoso** young beef/ rösti |
baby carrots*



KÄSETELLER -VON JUMI

16

*CHEESE PLATTER BY JUMI | ABE ROT/ SCHLOSSBERGER | HORBI
/SARI/ FRUIT BREAD*

MEGALICIOUS OFF THE LAVA GRILL

 **BÄRLAUCH BRATWURST** **25**
Kartoffel-Gurkensalat I Schnittlauchcreme
Wild garlic sausage/potato-cucumber salad/chive cream

 **MISTKRATZERLI** **32**
Grüne Erbsen I glasierte Kartoffeln I Pouletsauce
Chicken/green peas/ glazed potatoes/ poultrysauce

 **RIB EYE STEAK I Rind** **43**
Schweiz I 220g
Beef Rib EyeSteak/Switzerland/220g

 **KALBSKOTELETTE** **45**
Schweiz I 250g
Veal chop /Switzerland/ 250g

RINDER FILET **39**
Argentinien I Ladies Cut I 160g
Beef Tenderloin/ Argentina/Ladies'Cut/160g

 **RINDS BURGER -** **31**
Schweiz I 200g I Brioche Bun I Schlossberger Käse I Lattich I Tomate I BBQ Sauce
Beef Burger/ Switzerland/ 200g / brioche bun/ Schlossberger cheese/ romaine lettuce/tomato/bbq sauce

LACHS BURGER **29**
Brunnenkresse I Tomate I Aioli I Meerrettich
Salmon burger/watercress/tomato/aioli | horseradish

 **PORTOBELLO BURGER** **25**
Rucola I Tomate I Trüffel-Aioli
Portobello burger/arugula/tomato/ truffle aioli

SIDE YOUR CHOICE

Kartoffelpüree *Mashed Potatoes* **7**
mitTrüffel *with Truffle* **9**

Pommes *Fries* **7**
mitTrüffel *with Truffle* **9**

 **Grillgemüse** *Grilled Vegetables* **7**

Gegrillter Mini Lattich *Grilled Baby Romaine Lettuce* **7**

Schweizer Mac & Cheese *Swiss Mac & Cheese* **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**

"DRINK ME" DESSERT

FLUFFY, FRUITY, AND A LITTLE FANCY

MODERN MANGO CHEESECAKE

17

**Mangopüree I Frischkäse I Vanille I
Zitronenzeste I Rum**

Mango puree/ cream cheese/ vanilla/ lemon zest/ rum

THE GRAND FINALE



AFFOGATO

Espresso I Vanille-Glace

Espresso/ vanilla Icecream

9



MERINGUE

Schokocrumble I Erdbeere

Meringue/ chocolate crumble/ strawberry

13.5

JUST ONE MORE BITE

OF CHEESE

KÄSETELLER AUS DEM "JUMI-VERSUM" 16.0

**ABE ROT I BLAUES HIRNI I SCHLOSSBERGER I HÖRBI I SARI I
FRÜCHTEBROT**

*CHEESE PLATTER BY JUMI | ABE ROT/ BLAUES HIRNI / SCHLOSSBERGER /
HÖRBI /SARI / FRUIT BREAD*



JUMI CH

UNSERE KÄSE-REBELLEN AUS DEM BERNER HINTERLAND

JUMI STEHT FÜR WILDE KÄSEKREATIONEN, ECHTE HANDWERKSKUNST UNO ÜBERRASCHEnde AROMEN.
NICHT EINFACH EIN LIEFERANT,
SONDEAN 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

OUR CHEESE REBELS FROM THE BERNESE BACKCOUNTRY

JUMI MEANS WILD CHEESE CREATIONS, TRUE CRAFTSMANSHIP, AND SURPRISING FLAVOURS NOT JUST A
SUPPLIER -BUT A TRUE CO-CREATOR OF OUR CULINARY STORY FROM THE ICONIC BELPER KNOLLE TO
AROMATIC HAY BLOSSOM
CHEESE AND EVER-CHANGING SEASONAL GEMS -JUMI BRINGS BOLD PERSONALITY TO EVERY PLATE. FOR
THOSE WHO DON'T JUST EAT CHEESE -THEY EXPERIENCE IT