

deli

RESTAURANT & BAR



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.



Mercure Zürich City, Vulkanstrasse 108B, 8048 Zürich | Schweiz

MERCURE.COM | ALL.COM

START UP WITH A BOWL



Garden Bowl

Gemischter Salat | saisonales Gemüse
Mixed salad | seasonal vegetables

14.5



Seasonal Bowl

Kartoffel Gruyere Balls |
Schnittlauchcreme | Nüsslisalat
| Zitrone
*potato Gruyere balls | chive
cream | lambs lettuce | citrus*

19

GOOD 2 SHARE



Apero Plättli

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

19

TOO GOOD 2 SHARE



Geräucherter Swiss Lachs

mini Rösti | Meerrettich | Kresse
*small hash browns | horse radish |
cress*

32

SOUP UP YOUR DAY



Rindsbouillon

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

14



Spargelsuppe

marinierter Spargel
Asparagus soup | marinated asparagus

14

DELI(CIOUS) SIGNATURES



Beef Tatar Café de Paris 70g Fleisch

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

22.5



Zürcher Geschnetzeltes vom Omoso- Jungrind

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

41



Käseteller JUMI

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

16



MEGALICIOUS FROM THE LAVA-STONE GRILL



Alpenkräuter-Bratwurst

25

Käse-Spätzli | Schnittlauchcreme

Alpine herb sausage | cheese Spätzle | chive cream



Côte de Boeuf 400g | Rind

62

Schweiz | 400g

Swiss Rib steak | 400g



Alpschwein Spare Ribs | Schwein

43

Schweiz | 400g

Pork from Alps | 400g



Poulet Brust Supreme

30

Schweiz | 230g

Swiss Chicken | 230g

Rinderfilet

39

Argentinien | Ladies' Cut | 160g

Argentinian beef tenderloin | ladies' cut | 160g



Rinds-Burger

31

Schweiz | 200g | Brioche Bun |

Schlossberger Käse | Lattich | Tomate | BBQ Sauce

Swiss beef burger | 200g | brioche bun |

Schlossberger cheese | lettuce | tomato | BBQ sauce

Lachs-Burger

29

Kresse | Tomate | Aioli | Meerrettich

Salmon burger | cress | tomato | aioli | horseradish



Portobello-Burger

25

Portobello paniert | Rucola | Tomate | Trüffel-Mayo

Portobello burger | arugula | tomato | truffle mayo

SAUCE IT



Chimichurri

3.5

Aioli

3.5

Bearnaise

3.5

Whiskey Pepper Sauce

3.5

Truffle Mayo

3.5

CHOOSE YOUR SIDES

Kartoffelpüree
mit Trüffel

*Mashedpotatoes
with truffle*

7

9



Pommes

Fries

7



mit Trüffel

with truffle

9



Grillgemüse

Grilled vegetables

7



Beilagensalat

Small side salad

7



Käse-Spätzli

Cheese Spätzle

7



THE SWEET FINALE



Schoko-Lava-Cake

Vanille-Glace *Chocolate cake* /
vanilla ice cream

14



Affogato

Espresso | Vanille-Glace
Espresso | *vanilla ice cream*

9

SAY
CHEESE

JUST ONE MORE BITE



KÄSETELLER AUS DEM „JUMI-VERSUM“

Abe rot | Blaus hirni | Schlossberger | Hörbi |
Sari | Früchtebrot

Cheese platter from the JUMI-verse | *Abe rot* |
Blaus hirni | *Schlossberger* | *Hörbi* | *Sari* | *fruit bread*

16

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.





Alle Preise in CHF, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer | *All prices in CHF, including statutory VAT.*