

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.



BAR FOOD



BOWL YOUR WAY

✓ Vulcano Bowl

23

Bio-Dinkel und Kichererbse |
Süßkartoffel und Kürbis geröstet |
angemachte Edamame und BiMi |
Pickle von roter Zwiebel |
scharfer Hüttenkäse
*Organic spelt and chickpeas |
roasted sweet potatoes and pumpkin |
seasoned edamame and BiMi |
red onion pickle |
spicy cottage cheese*

TOPPING

Pouletbrust	7
<i>Chicken breast</i>	
3 Garnelen	7
<i>3 prawns</i>	
Veganes Hack	7
<i>Vegan ground meat</i>	

MEGALICIOUS FROM THE LAVA-STONE GRILL

 Massiertes Flanksteak vom Schweizer Rind 160 g <i>Marinated Swiss Beef Flank Steak, 160 g</i>	36
 Vulcano Rindsspiess „Schaschlik Style“ 250 g <i>Vulcano Beef Skewer, "Shashlik Style," 250 g</i>	29
 Rindsfilet von der Weide 180 g <i>Pasture-Raised Beef Tenderloin, 180 g</i>	44

CHOOSE YOUR SIDES

✓ Pommes Frites	7
<i>French fries</i>	
✓ Saisonales Gemüse	7
<i>Seasonal vegetables</i>	
✓ Beilagensalat	7
<i>Small side salad</i>	

SAUCE IT HOMEMADE

✓ Chimichurri	5
Truffle Aioli	5
BBQ	5



BAR FOOD

STARTERS

✓ **Saisonale Suppe** 14
Tagessuppe | Croûtons
Soup of the day | croutons

✓ **Caesar Salad** 21
Salatherzen | Parmesan | Croûtons |
Kapern | Caesar-Dressing
*Lettuce | Parmesan | croutons |
capers | Caesar dressing*

mit Pouletbrust oder 3 Garnelen 28
with chicken breast or 3 prawns

✓ **Gemischter Salat** 18
Blattsalate | Tomate | Gurke | Karotte |
Sprossen | Kerne | French-Dressing
*Leaf salads | tomato | cucumber | carrot |
sprouts | seeds | French dressing*

mit Egli-Knusperli und Tatarsauce 28
with crispy-fried fish bites and tartare sauce

GOOD 2 SHARE



Alp Plättli 24
Bündnerfleisch | Bauernspeck | Trockenschinken |
Gomser | Luzerner | Schlossberger | Brot | Essiggemüse
*Alpine charcuterie board | cured meats and cheeses
from selected Swiss mountain regions |
pickled vegetables | bread*

Flammkuchen Klassik 18
Crème fraîche | Speck | Zwiebel | Lauch
Tarte Flambée | Crème fraîche | bacon | onion | leek

✓ **Flammkuchen Veggie** 16
Crème fraîche | rote Bete |
Ziegenkäse | Walnuss | Honig
*Tarte Flambée | Crème fraîche | beetroot |
goat cheese | walnut | honey*

THE SWEET FINALE

Dessert klein 7
Small dessert

Affogato 12
Espresso | Vanille-Glace
Espresso | vanilla ice cream



BAR FOOD



Rinds-Burger

Schweiz | 150g | Brioche Bun | Lattich |
Tomate | BBQ Sauce

*Swiss beef burger | 150g | brioche bun |
lettuce | tomato | BBQ sauce*

mit Schlossberger Käse

with cheese

mit Pommes Frites

with French fries

BLT Sandwich

Brioche Toast | knuspriger Speck | Lattich |
Tomate | Pommes Frites

*Brioche Toast | crispy bacon | lettuce |
tomato | French fries*

Rauchlachs Sandwich

Brioche Toast | Rauchlachs | Philadelphia Käse |
Rucola | Senf-Honig Creme | Pommes Frites

*Brioche Toast | smoked salmon |
Philadelphia cream cheese | rocket salad |
mustard-honey cream | French fries*

26

28

+6

24

23

SAY
CHEESE

JUST ONE MORE BITE



KÄSETELLER AUS DEM „JUMI-VERSUM“

21

Weichkäse | Ziegenkäse | Surchoix | Rezent |

Brot | Essiggemüse | Feigensenf

*Cheese platter from the JUMI-verse | bread |
pickled vegetables | fig-mustard*

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.

