



VOLKSHAU

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Tagessuppe	14.50
«Volkshaus Blattsalat» Kürbis, Trauben, Haselnüssen	16.50
Kohlsalat, Wirz, Riebli, Maroni	17.50
- mit Speck	19.50
Brotsalat, Herbstgemüse, Oliven, Birne, Baumnusse	18.50
- mit Parmesan	22.50
Randen-Feigen-Salat, Radicchio, Spinat, Haselnüssen	18.50
- mit Ziegenkäse	22.50
Wurst-Käsesalat, Cervelat, Hochmoorkäse, Zwiebeln	19.50 / 23.50
Rindstatar, Kapern, Parmesan, Butter, Toast	26.50 / 39.50

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Wir verwenden, wenn immer möglich biologisch oder naturnah erzeugte Produkte. Das Fleisch stammt mehrheitlich aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben. Detaillierte Deklaration siehe letzte Seite.



VOLKSHAU

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

HAUPTGÄNGE

Fleischkäse, Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln	25.50
- mit Spiegelei	28.50
Hacktätschli, Rosmarin-Jus, Kartoffel-Lauchstampf	28.50
- mit Gemüse	32.50
Kastanienpenne, Herbstpilzen, Burrata, Catalogna ligurisch	32.50
Hausbrotknödel, Rahmpilzen, Wirz, Apfel	34.50
Kürbisravioli (Mamma Carmela), Federkohl, Kernen	35.50
Steinpilzrisotto, Fenchel, Haselnüssen, Parmesan	35.50
- mit Salsiccia	39.50
Geschmorte Schweinskopfbäggli, Wurzelgemüse, Bramata-Polenta	39.50
Schweins-Cordon-Bleu, Le Gruyère d'Alpage AOP, Schinken, Bratkartoffeln «Lyoner Art»	44.50
Lostallo-Lachsfilet, Pernodsauce, Herbstgemüse, Petersilienkartoffeln	46.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Gemüse	
Kastanienpenne, Bramata Polenta, Petersilienkartoffeln	8.50
Steinpilzrisotto	10.50

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Wir verwenden, wenn immer möglich biologisch oder naturnah erzeugte Produkte. Das Fleisch stammt mehrheitlich aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben. Detaillierte Deklaration siehe letzte Seite.



VOLKSHAU

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

DESSERTS

Affogato al Caffè	9.50
Mini-Panna-Cotta, Sanddorn, Crumble	9.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffee-Glace	10.50 / 14.50
Limoncello-Tiramisu	15.50
Maronimousse, Blätterteig, Maroni-Kürbisglace	15.50
Baumnuss-Feigen-Parfait, Feigen-Orangensalat	15.50
Lotus-Cheesecake mit Cassiscoulis (vegan)	15.50
Allerlei von der Schoggi	17.50
«Käseplättli» mit Früchtebrot	20.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Sauerrahm,
Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Maroni-Kürbis

SORBETS

Zitronen-Limette, Cassis, Feige, Zwetschge

je Kugel	6.00
mit Rahm	+2.00
mit Wodka 2cl	+5.50
mit Champagner 5cl	+8.50

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Wir verwenden, wenn immer möglich biologisch oder naturnah erzeugte Produkte. Das Fleisch stammt mehrheitlich aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben. Detaillierte Deklaration siehe letzte Seite.



VOLKSHAU

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORGESCHRIEBENE DEKLARATION

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz

INFORMATIVE DEKLARATION

Bio-Rinstatar	Metzgerei Somm, Schrofenhof, Thurgau
Bio-Cordon-Bleu	Regio Metzg, Berikon
Bio-Fleischkäse	Finest by Josephine und Selina, Windisch
Bio-Schinken	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Cervelat	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Gehacktes Dreierlei	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Bratspeck	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Vorderschinken	Familie Fiechter Volketswil, Finest,
Wild	Waldfleisch, Zanetti
Salsiccia	Familie Fiechter, Zürich
Ravioli	Studio Farina (Mamma Carmela), Zürich
Bio-Eier	Schweiz Chäs & Co. und Bio-Partner
Freiland-Vollei past.	Chäs & Co
Bio-Pastmilch	Chäs & Co
Bio-Gemüse	Pico-Bio Zürich, Bio-Partner, Landwirkstatt Gut Rheinau (Schweiz / EU)
Gemüse	Jeune Primeur, Zürich (Schweiz / EU)
Glace / Sorbet	Sorbetto, Zürich

Wir verwenden, wenn immer möglich, biologisch oder naturnah erzeugte Produkte. Das Fleisch stammt mehrheitlich aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Wir verwenden, wenn immer möglich biologisch oder naturnah erzeugte Produkte. Das Fleisch stammt mehrheitlich aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben. Detaillierte Deklaration siehe letzte Seite.