



VOLKSHAU

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

VORSPEISEN

Tagessuppe 14.50

«Volkshaus Blattsalat», Kräutern, Kernen 15.50

Brotsalat, Spinat, Federkohl,
zweierlei Kabis, Thymian-Mandeln 17.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse 22.50

Nüsslisalat, French Dressing, Hausbrot-Croûtons 19.50
- mit Ei und Bergkäse 23.50

Fenchel-Rüeblisalat, Catalogna, Orangen, Peperoncini,
Pistazien, Granatapfelkernen, Parmesan 19.50

Geräucherter Lostallo Lachs, Sauerrahm, Meerrettich,
Randen, Frisée, Blutorange 24.50

Wurst-Käsesalat 21.50 / 24.50

Rindstatar, Kapern, Parmesan, Butter, Toast 27.50 / 40.50

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, Senfsauce, Bratkartoffeln 26.50
- mit Spiegelei 29.50

Hacktätschli, Rosmarin-Jus, Kartoffel-Lauchstampf 28.50
- mit Gemüse 32.50

Kastanienpenne, Gorgonzola, Spinat, Salbei,
rote Zwiebeln, Rosmarin-Baumnüsse 32.50
- mit Salsiccia 39.50

Spinat-Ricottaravioli (Mamma Carmela),
Parmesansauce, Haselnüsse 35.50

Portwein-Heidelbeer-Risotto, Cicerino Trevisano,
gebackener Brie, Pinienkerne 36.50

Schweins-Cordon-Bleu, Le Gruyère d'Alpage AOP,
Schinken, Bratkartoffeln «Lyoner Art» 45.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Gemüse 8.50

Portwein-Heidelbeer-Risotto 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
Tiramisu	14.50
Maronimousse, Blätterteig, Sauerkirschsorbet	15.50
Zimtparfait, Zwetschgenkompott	15.50
Lotus-Cheesecake mit Beerencoulis (vegan)	15.50
Allerlei von der Schoggi	17.50
«Käseplättli» mit Früchtebrot	20.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Sauerrahm,
Haselnuss-Kaffee-Schoggi

SORBETS

Mandarine, Sauerkirsche, Zwetschge, Blutorange, Zitrone-Limette

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-Rindstatar	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	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Wild	Familie Fiechter Volketswil, Finest, 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.