



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Tagessuppe	14.50
«Volkshaus Blattsalat» mit Kräutern und Kernen	15.50
Brotsalat mit Spinat, Federkohl, zweierlei Kabis und Thymian-Mandeln	17.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse	21.50
Nüsslisalat mit French Dressing und Hausbrot-Croûtons	18.50
- mit Ei und Alpkäse	22.50
Fenchel-Rüebli Salat mit Catalogna, Orangen, Peperoncini, sizilianischen Pistazien, Granatapfelkernen und Parmesan	19.50
Geräucherter «Swisslachs» mit Meerrettich, zweierlei von der Rande und Frisée-Grapefruit Salat	23.50
Wurst-Käsesalat	19.50 / 22.50
Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und 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.



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

HAUPTGÄNGE

Fleischkäse mit Senfsauce und Bratkartoffeln	25.50
- mit Spiegelei	28.50
Hacktäschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	26.50
- mit Gemüse	30.50
Kastanienpenne mit «Jersey Blue», Spinat, Salbei, roten Zwiebeln und Rosmarin-Baumnüsse	29.50
- mit pikanter Salsiccia	38.50
Alpkäse-Ravioli mit Süssmostrahmsauce, gebackenen Zwiebeln, Apfelschnitzen und Kartoffelwürfeln	33.50
Ricotta-Gnocchi mit Randen-Blutorangencreme, Winterspinat, Kräuterseitlingen und Parmesan	35.50
Portwein-Heidelbeer-Risotto mit Cicorino Trevisano, Quittenschnitzen, gebackener Toggenburger Brie und Zedernkernen	35.50
Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit «Le Gruyère d'Alpage AOP» und Bratkartoffeln «Lyoner Art»	44.50
Poularden Frikassee mit Wurzelgemüse, Champignons, Federkohl und Kartoffel-Lauchstampf	45.50
Geschmorter Rindsschulterspitz an Cassisjus, mit Apfel-Rotkohl und Polenta Rosso	49.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Ricotta-Gnocchi, Gemüse, Polenta Rosso	8.50
Portwein-Heidelbeer-Risotto	9.50

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.



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

DESSERTS

Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	10.50 / 14.50
Crema Catalana (vegan)	12.50
Zwetschgen-Tiramisu mit Amaretti	14.50
Apfel-Mandelküchlein mit Schokolade, Preiselbeeren und Mascarpone	15.50
Maroni Mousse mit Kirschen, Meringues und Kürbis-Maroni Glace	16.50
Allerlei von der Schokolade	16.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Kürbis-Maroni, Caramel au beurre salé,
Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Sauerrahm

SORBETS

Mandarine, Cassis, 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.



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORGESCHRIEBENE DEKLARATION

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wild	Schweiz

INFORMATIVE DEKLARATION

Bio Rindstatar	Bio-Metzg Bärtschi AG
Bio Fleischkäse	Bio-logisch
Bio-Gehacktes dreierlei	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio Cervelat	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau

Wildschwein	Familie Fiechter Volketswil, Zanetti Puschlav, Hans Ruedi Windisch
Bio Bratspeck	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio Vorderschinken	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio Poulet	Galina Bio Ag Malans
Ravioli	Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich
Kastanienpasta	La Pinca Zürich
Bio Eier	Schweiz Chäs & Co. und Biopartner
Milchprodukte	Chäs & Co
Bio Pastmilch	Chäs & Co
Bio Gemüse	Schweiz / EU Picobio Zürich, Biopartner
Demeter Gemüse	Landwerkstatt Rheinau
Gemüse Schweiz / EU	Jeune Primeur, Zürich
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.