



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

VORSPEISEN

Tagessuppe	14.50
Blattsalat mit Kürbis, Trauben und Kernen	15.50
- mit Tête de moine	19.50
Herbstlicher Brotsalat mit Herbstgemüse, Oliven, Birnen und Baumüssen	16.50
- mit Ziegenkäse	21.50
Kohl-Rüebli Salat mit Wirz und Maroni an Kastanienhonig-Dressing	15.50
- mit Speck	18.50
Kürbis-Apfel Salat mit Grünkern, Dörrfeigen und Cicorino Rosso an Kürbiskern-Dressing	18.50
Wurst-Käsesalat	19.50 / 22.50
Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	26.50 / 39.50

Preise in CHF inkl. 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 Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	24.50
- mit Spiegelei	27.50
Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	26.50
- mit Gemüse	30.50
Kastanienpenne mit Pilzrahmsauce, Burrata und Catalogna ligurisch	29.50
Steinpilz-Risotto mit Fenchel, Feigen, Haselnuss und Parmesan	34.50
- mit Wildwurst	43.50
Ricotta-Gnocchi mit zweierlei vom Kürbis, gebratenen Pilzen, Federkohl, Äpfeln und Rosmarinmandeln	34.50
Lauch-Feigen Ravioli mit Wirz, Kräuterseitlinge und Birnen	35.50
- mit Rehragout	45.50
Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit «Le Gruyère d'Alpage AOP» und Bratkartoffeln «Lyoner Art»	44.50
Hirschrücken mit Kürbiskruste, Brombeerjus, Porto-Rotkohlcreme, Rosenkohl und gebratener Tessiner Polenta	49.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Ricotta-Gnocchi, Gemüse, Kastanienpenne, Tessiner Polenta	8.50
Steinpilz-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

Crème Brûlée	13.50
Lavendelküchlein mit Zitronencreme und Heidelbeeren (vegan)	13.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffee Glace	9.50 /14.50
Kürbis-Orangen Tiramisu mit Feigen	14.50
Maroni Mousse mit Kirschen, Meringues und Maroni-Kürbisglace	15.50
Schoggiküchlein mit Zwetschgenkompott und Sauerrahmglace	16.50

RAHMGLACE

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

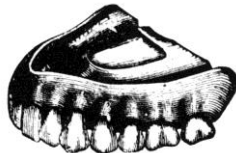
SORBETS

Zitronen-Basilikum, Cassis, Feige, Zwetschgen

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 / Frankreich
Trockenfleisch	Schweiz
Wild	Schweiz / Frankreich

INFORMATIVE DEKLARATION

Bio-Fleischkäse	Bio Logisch Lupfig
Bio-Schinken	Hans+Wurst, Bio Logisch Lupfig
Bio-Cervelat	Hans+Wurst, Bio Logisch Lupfig
Bio-Gehacktes dreierlei	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Bratspeck	Bio-Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Wild	Familie Fiechter Volketswil, Finest, Waldfleisch
Ravioli	Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich
Kastanienpasta	La Pinca Zürich
Bio-Eier	Schweiz Chäs & Co. und Bio-Partner
Freiland Vollei past.	Chäs & Co
Bio-Pastmilch	Chäs & Co
Bio-Gemüse	Schweiz / EU (Pico Lebensmittel AG, Zürich)
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.