



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH  
GEGR. 1910

## VORSPEISEN

-----

Tagessuppe	14.50
«Volkshaus Blattsalat», Radieschen, Kerne	16.50
Brotsalat, Rüepli, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Radieschen	18.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse	22.50
Frühlingsgemüsesalat, Buchweizen, Zitronendressing, Ricotta, Haselnüsse	19.50
Gebeizter Lachs (aus Lostallo), Dillsauerrahm, Fenchel-Apfelsalat, Johannisbeeren	25.50
Wurst-Käsesalat	21.50 / 25.50
Rindstatar, Kapern, Parmesan, Butter, Toast	27.50 / 40.50

(Alle Vorspeisen auch als Hauptgang mit Aufpreis erhältlich)

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, Pommery-Senfsauce, Bratkartoffeln 26.50  
- mit Spiegelei 29.50

Hacktäschli, Rosmarinjus, Kartoffel-Lauchstampf 28.50  
- mit Gemüse 32.50

Zitronenravioli (Mamma Carmela),  
Salbeibutter, Frühlingsspinat, geröstete Pinienkerne 35.50

Weissweinrisotto, Morcheln, Lauch,  
Frühlingszwiebeln, Haselnüsse 38.50  
- mit Salsiccia 43.50

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

Rheintaler Ribelmals-Poulardenbrust, Morchelsauce,  
Frühlingsgemüse, Weissweinrisotto 46.50

## BEILAGEN

-----

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Gemüse 8.50

Weissweinrisotto 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.



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

## DESSERTS

-----

Affogato al Caffè	9.50
Mini-Panna cotta mit Beerencoulis	9.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffee-Glace	10.50 / 14.50
Erdbeerparfait, Rhabarberkompott, Meringuebrösel	15.50
Lotus-Cheesecake mit Beerencoulis (vegan)	15.50
Pistazien-Tiramisu	16.50
Allerlei von der Schoggi	17.50
«Käseplättli» mit Früchtebrot	20.50

## RAHMGLACE

-----

Vanille, Schoggi, Caramel au beurre salé,  
Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Pistazie

## SORBETS

-----

Holunder, Rhabarber, Erdbeere, 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
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, Landwerkstatt 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.