



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

VORSPEISEN

Tagessuppe	14.50
«Volkshaus Blattsalat», Kernen	16.50
Kohlsalat, Wirz, Rüebli, Marroni	18.50
- mit Speck	20.50
Hausbrotssalat, Herbstgemüse, Oliven, Birnen, Baumnüsse	19.50
- mit Parmesan	21.50
Randen-Feigensalat, Radicchio, Spinat, Haselnüsse	19.50
- mit Ziegenkäse	22.50
Wurst-Käsesalat, Cervelat, Bergkäse, Zwiebeln	21.50 / 26.50
Rindstatar, Kapern, Parmesan, Butter, Toast	27.50 / 42.50

(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
Hacktätschli, Rosmarin-Jus, Kartoffel-Lauchstampf	28.50
- mit Gemüse	32.50
Kastanienpenne, Herbstpilze, Burrata, Catalogna ligurische Art	33.50
Kürbisravioli (Mamma Carmela), Federkohl, Kerne	35.50
Ricotta-Gnocchi, Gorgonzolasauce, Blattspinat, Baumnüsse	35.50
Steinpilzrisotto, Fenchel, Haselnüsse, Parmesan	36.50
- mit Salsiccia	40.50
Geschmorte Schweinskopfbäggli vom Schrofен Hof, Wurzelgemüse, Bramata-Polenta	40.50
Schweins-Cordon-Bleu, Le Gruyère d'Alpage AOP, Schinken, Bratkartoffeln «Lyoner Art»	45.50
Lostallo-Lachs, Safransauce, Herbstgemüse, Petersilienkartoffeln	46.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Ricotta-Gnocchi, Bramata-Polenta, Petersilienkartoffeln, Gemüse, Kastanienpenne	9.50
Steinpilzrisotto	11.50

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, Sanddorn, Crumble	9.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffee-Glace	10.50 / 14.50
Marronimousse, Blätterteig, Marroni-Kürbisglace	15.50
Baumnuss-Feigen-Parfait, Feigen-Orangensalat	15.50
Lotus-Cheesecake mit Brombeercoulis (vegan)	15.50
Limoncello-Tiramisu	16.50
Allerlei von der Schoggi	17.50
«Käseplättli» mit Früchtebrot	22.50

RAHMGLACE

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

SORBETS

Zitrone-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.



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 Metzger, Zürich
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
Lammfleisch	Zanetti, Poschiavo/ Metzgerei Somm
Pouletbrust	Familie Fiechter, Volketswil
Bio-Bratspeck	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Vorderschinken	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Salsiccia	Familie Fiechter, Volketswil
Ravioli	Studio Farina (Mamma Carmela), Kilchberg
Bio-Eier	Chäs & Co., Ernst Welti AG
Freiland-Vollerei past.	Chäs & Co., Ernst Welti AG
Bio-Pastmilch	Chäs & Co.
Bio-Gemüse	Ernst Welti AG, Bio-Partner, SolawiHalde Landwerkstatt Gut Rheinau (Schweiz / EU)
Gemüse	Ernst Welti AG, 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.