



VOLKSHAUS

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-Rüebli-salat, Catalogna, Orangen, Peperoncini, Pistazien, Granatapfelkernen, Parmesan	19.50
Geräucherter Löstallo 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.



VOLKSHAUS

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
Ricotta-Gnocchi, Randen-Blutorangencreme, Winterspinat, Kräuterseitlingen, Parmesan	36.50
Portwein-Heidelbeer-Risotto, Cicorino Trevisano, gebackener Brie, Pinienkerne	36.50
Geschmorte Schweinskopfbäggli vom Schrofен Hof, Apfelschnitze, Rotkraut, Kartoffelpüree	39.50
Schweins-Cordon-Bleu, Le Gruyère d'Alpage AOP, Schinken, Bratkartoffeln «Lyoner Art»	45.50
Saiblingfilet vom Kundelfinger Hof, Weissweinsauce, Winterspinat, Grünkern	44.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Ricotta-Gnocchi, Gemüse, Kartoffelpüree	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.



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
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.



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, 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.