



# 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

Hacktätschli 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

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

## BEILAGEN

-----

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Gemüse 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.