



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Tagessuppe	14.50
Volkshaus Blattsalat mit Radieschen und Rapssamen	16.50
Kopfsalat an Schnittlauch-Dressing mit Ei und Hausbrot-Croûtons	17.50
Frühlingsgemüsesalat mit Morchel-Vinaigrette, Beluga-Linsen und Zitronen-Ricotta	20.50
Grünspargelsalat mit Erdbeeren, Löwenzahn, Grünkern, Mandeln und Zitronen-Rapsdressing	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 Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	24.50
-mit Ei	27.50
Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	26.50
-mit Gemüse	30.50
Ricotta-Gnocchi mit pikanter Tomatensauce, Krautstiel und Mandel-Rosinen-Pesto	34.50
-mit Fenchel-Salsiccia von das Pure	39.50
Erbsen-Risotto mit Rüeblli, gebackenem Brie, Kräuter-Pesto und gerösteten Haselnüssen	36.50
Morchel Ravioli an Rahmsauce, mit Spargeln und Bärlauch	38.50
Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit «Le Gruyère d'Alpage AOP» und Bratkartoffeln «Lyoner Art»	44.50
Kalbs-Steak mit Kräuter-Zitronenkruste, Morcheljus, Frühlingsgemüse und Kartoffel-Rapspüree	56.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Ricotta-Gnocchi Kartoffel-Rapspüree, Gemüse	8.50
Erbsen-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

Lavendelküchlein mit Heidelbeeren und Zitronencreme (vegan)	13.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	9.50 / 14.50
Rhabarber- Tiramisu mit Amaretti	14.50
Cassis-Parfait mit Pumpernickel, weisser Schokolade und Popcorn	15.50
Holunderblüten Panna Cotta mit Mohn und Rhabarberkompott	15.50
Allerlei von der Schokolade	16.50
«Schweizer Käseplättli» mit Früchtebrot	19.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Caramel au Beurre Salé,
Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Pistazie

SORBETS

Zitrone-Limette, Holunder, Rhabarber, Erdbeere

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

INFORMATIVE DEKLARATION

Bio-Rindstatar	Somm AG Fleisch
Bio-Fleischkäse	Bio Logisch
Bio-Gehacktes dreierlei	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Cervelat	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Fenchelwurst	Das Pure
Bio-Bratspeck	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Vorderschinken	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Ravioli	Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich
Bio-Eier	Schweiz Chäs & Co.
Milchprodukte	Chäs & Co, Jumi AG
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.