



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
Hacktätschli, Rosmarinjus, Kartoffel-Lauchstampf	28.50
- mit Gemüse	32.50
Ricotta-Gnocchi, pikante Tomatensauce, Krautstiel, Mandel-Rosinen-Pesto	34.50
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, Ricotta-Gnocchi, 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.