



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Wurzelcrèmesuppe mit pikant gerösteten Baumüssen	10.50
Winterblattsalat mit Kürbiskerndressing und Cranberries - mit Hochmoor-Chäs	10.50 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Schnittlauch - mit Speck	14.50 15.50
Schwarzwurzelcrème mit flüssigem Ei, Zwiebelconfit und aromatisierten Brotbrösmeli - mit Landrauchschinken	16.50 19.50
Bittersalate mit Orangendressing, Haselnüssen, Granatapfel und pikantem Honig - mit gratiniertem Chèvre chaud	14.50 18.50
Gerösteter Wurzelsalat mit Mandarinenfilets und Erdnüssen - mit gebeiztem Bio-Lachs und Meerrettichfrischkäse	15.50 19.50
Sellerie-Apfelsalat mit Crème-fraîche-Dressing, Schnittlauch und Mandeln - mit Blutwurst	13.50 16.50
Wurst-Käsesalat klein / gross	16.50 / 20.50
Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	22.50 / 35.50

Preise in CHF inkl. 8% 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

HAUPTSPEISEN

Fleischkäse mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	21.50
Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf - mit Wintergemüse	23.50 29.50
Süsskartoffelküchlein mit Pecorinosauce, Randencrème, pikanten Pastinaken, Federkohl und Haselnüssen	34.50
Alpkäseravioli mit Chili-Salbeibutter, Marroni, Palmkohl und Quittenmus - mit Bratspeck	27.50 29.50
Sherryrisotto mit marinierten kleinen Zwiebeln, Wirz und Rüeblcrème - mit pikanter Schweinssalsiccia	28.50 34.50
Thymian-Schupfnudeln mit Pilzen, Krautstiel und getrüffeltem Rosenkohl	32.50
Cordon bleu vom Bio-Schwein mit Bratkartoffeln	37.50
Filet im Kräutermantel, Kotelett und Ragout vom Lamm mit Dörrpflaumenjus, Federkohl, Joghurtdip und Polenta	44.50
Wachtel mit Cassisjus, Speck-Baumnuss-Apfelcrumble, Schwarzkohl und Peterliwurzelstock	40.50
Rindshohrückensteak mit Portweinschalotten, Spinatsalat und Rüebl-Kartoffelstock	42.50
Beilagen	

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Polenta, Peterliwurzelstock, Rüebl-Kartoffelstock, Sherryrisotto	6.50
Gemüseassortiment	9.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

DESSERTS

Mandarinensorbet mit Sauerrahm und Schoggi	8.50
Knusperhaferflocken mit Joghurt	9.50
Birnen-Schoggi-crumble mit Baumnussglacé	10.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	11.50
Griessmousse mit Apfel, Rumkorinthen und Preiselbeersauce	12.50
Meringue-Quarktörtli mit Bitterorangenkonfitüre und Schoggimandeln	12.50
Tiramisu mit Rahmcaramelsauce	12.50
Lebkuchenparfait mit Gewürzorange und Sablé	12.50
Schoggitruffekuchen mit Sauerrahmglacé und Kirschrahm	13.50
Cheesecake à la Manuela mit Pistazien und Sanddorn-Honigsauce	13.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Baumnuss, Zimt und Pistazie

SORBETS

Zitrone-Limette, Cassis, Feige, Blutorange und Zwetschge

je Kugel	4.50
- mit Rahm	+1.50
- mit Wodka 2cl	+4.50
- mit Champagner 5cl	+8.50

KÄSETELLER

Hochmoor-Chäs, Blaues Wunder und Ziegenkäse mit Feigensenf, Früchten und Nüssen	15.50
---	-------



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

VORGESCHRIEBENE DEKLARATION

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz
Ente	Frankreich
Wachtel	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Rohschinken	Italien
Rauchfleisch	Schweiz

INFORMATIVE DEKLARATION

Rindstatar Schrofen-Beef	Michel Comestibles, Interlaken
Bio-Fleischkäse	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Bio-Gehacktes dreierlei	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Bio-Cervelat	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Wachtel	Familie Fiechter, Volketswil
Salsiccia	Familie Fiechter, Volketswil
Lamm	Metzgerei Zanetti, Puschlav
	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Bio-Bratspeck	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Freiland Vorderschinken	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Trockenfleisch	Metzgerei Zanetti, Puschlav /
	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Alpkäseravioli	Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich
Bio-Lachs	Braschler Comestibles, Irland / Bianchi
Bio-Rauchlachs	Salmo fumicato
Bio-Eier Schweiz	Chäs & Co. und Biopartner
Freiland Vollei past.	Chäs & Co
Bio-Pastmilch	Chäs & Co
Bio-Gemüse Schweiz / EU	Picobio Zürich, Biopartner, Landwirstatt
	Rheinau
Gemüse Schweiz / EU	Jeune Primeur, Zürich
Glace / Sorbet	Sorbetto, Zürich