



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Tagessuppe	14.50
«Volkshaus Blattsalat» mit Radieschen und Rapssamen	16.50
Brotsalat mit Rüebli, Kabis und Frühlingszwiebeln	18.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse	22.50
Roher Kohlrabensalat mit Kräuterseitlingen, Radieschen, Kresse und Ricotta	19.50
- mit Puschlaver-Bresaola	26.50
Marinierter Lostallo-Lachs mit Dillsauerrahm, Fenchel-Äpfelsalat und Johannisbeeren	25.50
Wurst-Käsesalat	19.50 / 23.50
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 Pommeroy-Senfsauce und Bratkartoffeln	25.50
- mit Spiegelei	28.50
Hacktätschli mit Rosmarin-Jus und Kartoffel-Lauchstampf	26.50
- mit Gemüse	30.50
Zitronen-Ravioli (Mamma Carmela) mit Salbeibutter, Frühlingsspinat und gerösteten Pinienkernen	35.50
Weissweinrisotto mit Morcheln, Lauch, Frühlingszwiebeln und Haselnüssen	38.50
- mit pikanter Salsiccia	43.50
Schweins-Cordon-Bleu, gefüllt mit «Le Gruyère d'Alpage AOP» und Bratkartoffeln «Lyoner Art»	44.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Gemüse	8.50
Weissweinrisotto	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

Affogato al Caffè	8.50
Mini-Holunder-Panna-Cotta mit Beerencoulis	9.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffee- glace	10.50 / 14.50
Beerenparfait mit Rhabarberkompott und Meringue-Brösel	14.50
Lotus Cheesecake mit Beerencoulis (vegan)	15.50
Pistazien-Tiramisu	16.50
Allerlei von der Schoggi	16.50
«Käseplättli» mit Früchtebrot	20.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Caramel au beurre salé,
Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Pistazie

SORBETS

Zitronen-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
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
Lammfleisch	Zanetti, Poschiavo
Poulet Alpstein	Bianchi, Zufikon
Bio-Pouletleber	Familie Fiechter, Volketswil
Bio-Bratspeck	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Vorderschinken	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Salsicce	Familie Fiechter, Volketswil
Lachstatar, Irland	Salmo Fumica, Nussbaumen
Ravioli	Studio Farina (Mamma Carmela), Kilchberg
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.