



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

Montag 21/12/2020

TAGESAPERO

Perrier Jouet Grand 75
Grand Marnier, Zitronensaft,
1dl Perrier Jouet Grand Brut 16.50

TAGESEMPFEHLUNG

Pastinaken-Marronicremesuppe 11.50

Ricotta-Gnocchi mit Weissweinsauce, Kürbiscrème, Pilzen,
Marroni und Krautstiel 26.50

Duo vom Bio Schwein mit Biersauce,
Ofengemüse und Kartoffel-Lauchstampf 27.50

Zanderfilets (Estland) mit Kräutersauce,
pikanten Honig-Pastinaken, Federkohl
und Kartoffel-Zitronenpüree 29.50

Spinatravioli mit Käserahmsauce, Peperoni
und Rucola 26.50

Preise in CHF inkl. 7.7% 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

VORSPEISEN

Tagessuppe	11.50
Volkshaus Blattsalat mit Rettich und Rüeblli	12.50
Lauwarmer Linsensalat mit Spinat und gerösteten Wurzeln	13.50
- mit Bio Blutwurst und Speck von Hans+Wurst	18.50
- mit geräuchertem Bio Forellenfilet aus Bachs	21.50
Rotkohl-Pastinakensalat mit Orangen und Dörraprikosen	14.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse	17.50
Randen-Birnensalat mit Federkohl und Waldstaudenroggen an Zitronen-Rapsöldressing	14.50
- mit Blauem Wunder	17.50
Demeter Freiland Nüsslisalat vom Gut Rheinau mit Schalottendressing und Schnittlauch	15.50
- mit Bio-Ei und Alpkäse	19.50
- mit Bio-Speck	20.50
- mit Kalbsleber	21.50
Wurst-Käsesalat	16.50 / 20.50
Bio Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	22.50 / 35.50



VOLKSHAUS
CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

HAUPTGÄNGE

Fidelio Bio-Fleischkäse mit Senfsauce und Bratkartoffeln	22.50
Bio Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	24.50
- mit Gemüse	29.50
Bio Kastanienpasta mit Bio-Gorgonzola, Spinat, Salbei, roten Zwiebeln und Rosmarin-Baumnüssen	28.50
Risotto mit Kürbis, Federkohl, Kastanien und Süsswein-Weinbeeren	29.50
- mit Lardo von der Familie Fiechter	34.50
- mit Bio-Kalbsleber	39.50
Getrüffeltes Wildschweinragout aus Aargauer Jagd mit Ofen-Rüebli und Kartoffel-Lauchstampf	42.50
Fidelio Bio-Kalbscordon bleu mit Preiselbeerkompott und Bratkartoffeln	49.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffellauchstampf, Kastanienpasta	6.50
Risotto, Gemüseassortiment	9.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

DESSERTS

Kürbis-Marroniglace mit Schoggisplittern	10.50
Gebrannte Creme mit Quitte und Honigkrokant	10.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	11.50
Marronimousse mit Meringue und Rahm	12.50
Orangen-Schoggi-Tiramisu	12.50
Schoggitruffe-Kuchen mit Birnenkompott und Sauerrahmglace	14.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Kürbis-Marroni, Zimt, Pistazie,
Haselnuss-Kaffee-Schoggi

SORBETS

Zitrone-Limette, Cassis, Feige, Blutorange, Zwetschge, Apfel je Kugel	5.00
mit Rahm	+1.50
mit Wodka 2cl	+4.50
mit Champagner 5cl	+8.50

KÄSETELLER

Hochmoor, Blaues Wunder und Ziegenkäse gratiniert mit Feigensenf und Fruchtebrot	15.50
---	-------



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	Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Fleischkäse, Fidelio	Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Gehacktes dreierlei	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Cervelat	Zentrums Metzgerei Windisch
Wildschwein	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Ente, Pouletleber	Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Bratspeck	Familie Fiechter Volketswil
Bio Vorderschinken	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Ravioli	Zentrums Metzgerei Windisch
Kastanienpasta	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Eier	Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich
Freiland Vollei past.	La Pinca Zürich
Bio-Pastmilch	Schweiz Chäs & Co. und Biopartner
Bio-Gemüse	Chäs & Co
Gemüse Schweiz / EU	Chäs & Co
Glace / Sorbet	Schweiz / EU Picobio Zürich, Biopartner, Landwerkstatt Rheinau
	Jeune Primeur, Zürich
	Sorbetto, Zürich

Wir verwenden, wenn immer möglich, biologisch oder naturnah erzeugte Produkte. Das Fleisch stammt mehrheitlich aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben.