



VOLKSHAUS

CAFÉ BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

Huîtres selon arrivage

FINES DE CLAIRE No 5, Marennes d'Oleron, Pascal Breuil
3.- pce. / 18.- 6 pcs.

SPECIAL DE CLAIRE No 3, Marennes d'Oléron, Pascal Breuil
4.50 pce. / 27.- 6 pcs.

FINES DE CLAIRE No 2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec
5.- pce. / 30.- 6 pcs.

Muirgen No 2, Elevées en Ireland, Kerber
4.50 pce. / 27.- 6 pcs.

LES SPECIALES «TSARSKAYA» No 3, Parcs Saint Kerber à Cancale
5.50 pce. / 33.- 6 pcs.

HUÎTRES PLATES No 00, Prat ar Coum, Yvon Madec
6.50 pce. / 39.- 6 pcs.

Plateaux de fruits de mer

ASSORTIMENT D'HUÎTRES varies 6pcs.
29.50

PLATEAU COQUILLAGES ET CRUSTACES

Assortiment d'Huîtres 6pcs., Palourdes, Bulots, Bigorneaux
Crevettes grises et roses
47.50

PLATEAU ROYAL Coquillages et Crustacés (Pour 2 pers.)

Assortiment d'Huîtres 12pcs, Palourdes, Bulots, Bigorneaux
Crevettes grises et roses, Langoustines
90.50

PLATEAU ROYAL AVEC HOMARD

135.50

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

Entrées

SOUPE À L'OGNION gratinée à l'Emmental
Zwiebelsuppe mit Emmentaler 12.50

BISQUE D'HOMARD avec carottes et à la crème d'oranges
Karotten-Hummersuppe mit Orangenrahm 15.50

BOUDIN NOIR aux pommes, sauce à la moutarde de Dijon et raisin sec au vin doux
Gebratene Blutwurst mit Apfel, Dijonsensauce und in Süsswein eingelegten Weinbeeren
17.50

TERRINE DE FOIS DE CANARD avec confit d'échalottes au thym,
miel de châtaignier et toast
Entenleberterrinen mit Thymian-Schalottenconfit, Kastanienhonig
und Toast 18.50

SALADE hivernale aux herbes, sauce au raifort à la crème
et dés de saumon
Winterblattsalat mit Kräutern an Meerrettichrahmsauce
und Lachswürfel 19.50

MOULES MARINIÈRES avec sa baguette de beurre
Miesmuscheln aus Saint Michel an Kräuterrahmsauce und warmem Butter-Baguette
22.50 / 30.50 (Klein 350g und gross 500g)

COQUILLES SAINT-JACQUES et huîtres aux pistaches, endives braisées, beurre blanc aux
mandarines et au Muscadet
Jakobsmuscheln und Austern mit Pistazien, geschmortem Brüsseler
an Mandarinen-Muscadet-Buttersauce 23.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

Chariot

CARRE ET GIGOT D'AGNEAU au jus au romarin et aux prunes,
purée de pommes de terre et de poireaux
Lammgigot und Carée mit Pflaumen-Rosmarinjus
und Kartoffel-Lauchstampf 43.50

Plats principales

CHÈVRE CHAUD du Périgord dans sa croûte de noix, crème de poireau truffée, chou
palmier et pain de seigle grillé
Ziegenkäse aus dem Périgord in der Nusskruste, getrüffelte Lauchcreme,
Palmkohl und Roggenröstitbrot 38.50

BOUILLABAISSE noire
Schwarze Bouillabaisse 39.50

COUSCOUS AUX FRIUTS DE MER, filet de rouget, crevettes et seiches, sauce aux piment
fort, salade d'oranges et de grenades
Meeresfrühtecouscous mit Rotbarbenfilet, Crevetten, Tintenfisch,
pikanter Peperonicrème und Orangen-Granatapfelkernensalat 40.50

MAGRET DE CANARD et foie d'oie à la sauce Périgueux, crème d'artichaut et pommes
rissolées
Entenbrust und Gänseleber mit Sauce Perigueux, Artischockencreme
und Pommes risolée 42.50

FILET DE LOUP DE MER, beurre blanc au Chablis et aux palourdes, épinards et purée
citronnée
Wolfsbarschfilets an Chablis-Muschel-Buttersauce, Spinat
und Zitronenkartoffelpüree 44.50

FILET DE ST. PIERRE au porto, truffe noir de Périgord, salsifis et riz pilaf
St. Petersfischfilet mit Portosauce, Perigord Trüffel,
Schwarzwurzeln und Pilawreis 46.50

HOMARD grillé et trois sauce
Hummer gegrillt mit drei Saucen 48.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

CÔTE DE BOEUF CHAROLAIS(500g), sauce béarnaise
et pommes frites (pour deux personnes)
Rindskotelette Charolais(500g) mit Sauce Bernaise und Pommes
(für zwei Personen) 98.50

SOLE À LA CRÈME D'HOMARD, poireaux et
pommes de terre à la vapeur
Seezunge mit Hummercrème, Lauchstangen und Salzkartoffeln 56.50

Fromage

ASSORTIMENT de fromages au choix, noix et pain aux fruits
Käsewagen 15.50

Desserts

PARIS-BREST, sauce au Calvados et croquants aux noisettes
Ofenchüechli mit Calvadossauce und Haselnusskrokant 13.50

TARTE TATIN aux poires et sauce au caramel
Warmer Birnenkuchen und Caramelsauce 13.50

CRÊPES à la crème d'amande, sorbet de cassis et sauce aux framboises
Crêpes mit Mandelcreme, Cassissorbet und Himbeersauce Fr. 14.50

MILLEFEUILLE à la mousse au chocolat et marrons
Cremeschnitte mit Marroni-Schokoladenmousse Fr. 14.50