



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

APERÖ FRÜHLING / SOMMER 2025

SUPPEN

Rüebli-Mandelmilchsuppe mit Erbsen (vegan)	4.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	4.50
Maiscremesuppe mit Popcorn	4.50

KALTE SUPPEN FÜR DEN SOMMER JULI-MITTE SEPTEMBER

Gurkensuppe mit Joghurt und Dill	4.50
Wassermelonensuppe mit Prosecco (vegan)	5.50

KALTE HÄPPLI

Kichererbsen- Dörrtomatencreme mit Knusperbrot (vegan)	4.50
Randen-Bohnencrème mit Knusperbrot (vegan)	4.50
Blumenkohl Panna cotta	4.50
Taboulé-Gemüsesalat mit Pfefferminze (vegan)	4.50

KALTE HÄPPLI IM TARTELETTE

Frischkäse-Gemüsetatar im Tartelette	4.50
Eiersalat mit Speck im Tartelette	4.50
Rindstatar mit Kapern im Tartelette	5.50
Rauchlachstatar mit Fenchel Tartelette	5.50

SALATE

Wurst-Käsesalat Volkshaus	5.50
Blumenkohlsalat mit Mandeln, Dörrtomaten (vegan)	4.50
Hausbrotsalat mit Gemüse und Mozzarella di bufala*	5.50
Wassermelonensalat mit Feta, Honig und Thymian	5.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

APERÖ FRÜHLING / SOMMER 2025

WARME HÄPPLI KLEIN

Käsekuchen Volkshaus	4.50
Schinkengipfeli	3.50
Mini Chilli Salcica im Blätterteig	4.50
Kartoffel-Kräuteromlettwürfel mit saisonalem Gemüse	4.50
Mini Chilli Salcica mit Kartoffelsalat	6.50

WARME HÄPPLI GROSS

Taboulé-Gemüsesalat mit Pouletspiess & Sojajoghurtdip	8.50
Bio Hacktätschli mit Rotweinjus & Kartoffel-Lauchstampf	9.50
Bio Fleischkäse mit Kartoffelsalat	8.50
Gemüsegersotto mit Rucola-Kräutersalat*	8.50
Kartoffelgnocchi mit Tomaten & Mandeln	8.50
Kräuterbulgur Ofengemüse mit Sojajoghurt (vegan)	8.50

DESSERT

Saisonaler Fruchtsalat	4.00
Schokladenkuchenwürfel	5.50
Panna cotta mit Fruchtsauce	5.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	4.50
Beeren-Sojacreme (vegan)	5.50

KNAPPEREIN

Blätterteiggebäck gemischt	pro Person/50g	9.50
Nussmischung	pro Person/30g	4.50
Zweifel Chips Natur/Paprika	pro Person/20g	3.00

*Vegan möglich