



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer und Orangenöl	11.50
Radieschen-Salzgurken-Brotsalat mit Kressecrème	12.50
- mit geräuchertem Forellenfilet	18.50
Lauwarmer Salat von Linsen und Petersilienwurzeln an Pommerysenf-Dressing	12.50
- mit gebratener Blutwurst und Speck	16.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse und Kastanienhonig	16.50
Salat von Castelfranco, Cicorino rosso, Chicorée und Apfel an Baumnuss-Sherry-Dressing	13.50
- mit Blauem Wunder	15.50
Nüsslisalat mit Bio-Ei und Alpkäse	14.50
- mit Bio-Ei und Speck	15.50
- mit Kalbsleber	20.50
Salat von gerösteten Randen und Pastinaken an Mandarinen-Dressing mit Kürbis und Spinat	14.50
- mit Bresaola di Bernina	19.50
Wurst-Käsesalat	16.50/20.50
Bio-Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	22.50/35.50

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

HAUPTGÄNGE

Bio-Fleischkäse mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	22.50
Bio-Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	24.50
- mit Gemüse	29.50
Kastanienpasta mit roten Zwiebeln, Spinat, Bio-Roquefort und Rosmarin-Baumnüssen	28.50
Lauchrisotto mit getrüffeltem Pecorino, Petersilienpesto und Marsala	29.50
- mit Kalbsleber	39.50
Sternenberger Käseravioli mit Salbeibutter, Kastanien und getrockneten Süsswein-Aprikosen	31.50
Quarkgnocchi nach Daniel Humm mit pikantem Tomatensugo und Catalogna ligurisch	32.50
- mit Salsicce	38.50
Ziegenkäse-Kastanienstrudel mit Rotkrautpurée, Palmkohl und Calvados-Apfelwürfeln	35.50
Lammragout mit Dörripflaumenjus, Nudeln und pikanten Thymian-Pastinaken	37.50
Bio-Schweinscordon bleu mit Bratkartoffeln	38.50
Bio-Rindsschmorbraten vom Schulterispitz mit Ofengemüse und Rosmarinpolenta	40.50
Rindsfiletmedaillon Ojo de Agua mit lauwarmer Entenleberterrine an Porto-Schalottenjus und Kartoffel-Lauchstampf	46.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Polenta, Nudeln, Kastanienpasta, Risotto,	6.50
Käseravioli, Gemüseassortiment	9.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

DESSERTS

Bergamotten-Süsswein-Sorbet mit Schoggisplittern	10.50
Warmer Birnen- Schokocrumble mit Baumnussglace	10.50
Mandarinensorbet mit Pistazien, Sauerrahm und Caramel	11.50
Apfelrose mit Haselnussglace und Preiselbeerkompott	11.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglance	11.50
Amarena-Cheesecake mit Zitruscrème und Amarettini	12.50
Grand Marnier- Orangen Parfait mit Schoggirahm	12.50
Baileys Tiramisu mit Toffeesauce	12.50
Rüebliküchlein nach Daniel Humm mit Baumnusskrokant, Rosinen und Zimtglance	12.50
Schoggitruffekuchen mit Kirsch-Kirschen und Sauerrahmglance	14.50

Rahmglance

Baumnuss, Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Pistazie, Sauerrahm, Schoggi, Vanille, Zimt

Sorbets

Apfel, Bergamotten-Süsswein, Blutorange, Feige, Mandarine, Zitrone-Limette, Quitte

je Kugel	5.00
mit Rahm	+1.50
mit Wodka 2cl	+4.50
mit Champagner 5cl	+8.50

KÄSETELLER

Hochmoor, Blaues Wunder, gratinierter Ziegenkäse und Früchtebrot	15.50
--	-------