



*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Du 18 au 27 Janvier 2018



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Wurzelcrèmesuppe mit pikant gerösteten Baumüssen	10.50
Winterblattsalat mit Kürbiskerndressing und Cranberries	10.50
- mit Hochmoor-Chäs	12.50
Nüsslisalat mit Ei	14.50
- mit Speck	15.50
Schwarzwurzel-Mandarinensalat mit Meerrettichdressing	15.50
- mit gebeiztem Bio-Lachs	19.50
Bittersalat mit Orangendressing, Haselnüssen, Granatapfel, gratiniertem Chevré chaud und pikantem Honig	18.50
Sellerie-Apfelsalat mit Crème fraîche Dressing und Mandeln	13.50
- mit Blutwurst	16.50
Wurst-Käsesalat klein / gross	16.50 / 20.50
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

HAUPTSPEISEN

Fleischkäse mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	21.50
Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf - mit Wintergemüse	23.50 29.50
Süsskartoffelküchlein mit Bio-Käsesauce, Randencrème, pikanten Pastinaken, Federkohl und Haselnüssen	34.50
Alpkäseravioli mit Chili-Salbeibutter, Maroni, Palmkohl und Quittenmus - mit gebratenem Speck	26.50 29.50
Safran Risotto mit geschmortem Trevisano - mit pikanter Schweinssalsiccia	29.50 35.50
Thymian-Schupfnudeln mit Pilzrahmsauce, Kräuterseitlingen, Portobello, Champignons und Kürbis	32.50
Cordon bleu vom Bio-Schwein mit Bratkartoffeln	37.50
Lammragout mit Dörrpflaumenjus, Polenta und pikanten Pastinaken	36.50
Rindshohrückensteak mit Portweinschalotten, Spinatsalat und Rüeibli-Kartoffelstock	42.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Polenta, Rüeibli-Kartoffelstock	6.50
Safranrisotto	8.50
Gemüseassortiment	9.50

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

DESSERTS

Mandarinensorbet mit Sauerrahm und Schoggi	8.50
Birnen-Schoggicrumble mit Baumnussglace	10.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	11.50
Griessmousse mit Apfel, Rumkorinthen und Preiselbeersauce	12.50
Meringue-Quarktörtli mit Bitterorangenkonfitüre und Schoggimandeln	12.50
Tiramisu mit Toffeesauce	12.50
Schoggitruffekuchen mit Sauerrahmglace und Kirschrahm	13.50
Cheesecake «à la Manuela» mit Pistazien und Sanddorn-Honigsauce	13.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Baumnuss, Zimt, Pistazie

SORBETS

Zitrone-Limette, Cassis, Feige, Blutorange, Zwetschge

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

KÄSETELLER

Hochmoor-Chäs, Blaues Wunder, Ziegenkäse, Feigensenf, Früchten und Nüssen	15.50
---	-------

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

VORGESCHRIEBENE DEKLARATION

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz
Ente	Frankreich
Wachtel	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Rohschinken	Italien
Rauchfleisch	Schweiz

INFORMATIVE DEKLARATION

Rindstatar Schrofен-Beef	Michel Comestibles, Interlaken
Bio-Fleischkäse	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Bio-Gehacktes dreierlei	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Bio-Cervelat	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Wachtel	Familie Fiechter, Volketswil
Salsiccia	Familie Fiechter, Volketswil
Lamm	Metzgerei Zanetti, Puschlav
	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Bio-Bratspeck	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Freiland Vorderschinken	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Trockenfleisch	Metzgerei Zanetti, Puschlav /
	Bio-Metzgerei Weber, Wetzikon
Alpkäseravioli	Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich
Bio-Lachs	Braschler Comestibles, Irland / Bianchi
Bio-Rauchlachs	Salmo fumicato
Bio-Eier Schweiz	Chäs & Co. und Biopartner
Freiland Vollei past.	Chäs & Co
Bio-Pastmilch	Chäs & Co
Bio-Gemüse Schweiz / EU	Picobio Zürich, Biopartner, Landwirstatt
	Rheinau
Gemüse Schweiz / EU	Jeune Primeur, Zürich
Glace / Sorbet	Sorbetto, Zürich

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.