

VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

BAR-FRÜHSTÜCK

MO-FR BIS 11.30 / SA-SO BIS 16.00 UHR

Gipfeli	1.80
Weiches Ei	3.50
Joghurt mit Apfelmus oder Fruchtcompott	5.50
Birchermüesli klein/gross	5.50/8.50
Kaiserschmarren mit Apfelmus	12.00
Spiegelei nature*	9.00
*Wahlweise mit Schinken, Speck oder Käse	+3.00
Rühreier nature*	9.00
*Wahlweise mit Schinken, Speck oder Käse	+3.00
Omelette nature*	12.00
*Wahlweise mit Schinken, Speck oder Käse	+3.00
CAFÈ COMPLET	12.00
kleiner Brotkorb, Butter, Konfitüre, Honig	
Tasse Kaffee oder Tee	
VOLKSHAUS ZMORGE	24.00
Rühreier, Käse, kleines Birchermüesli, Honig, Konfitüre, kleiner Fruchtsalat, Tasse Kaffee oder Tee	

HAUSBROTSANDWICH / MO-SO 8.00-22.00 UHR

-mit Käse	7.50
-mit Gemüse (vegan)	7.50
-mit Fleisch (Schinken oder Salami)	8.50

VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

BRUNCHKARTE SA-So bis 16.00 Uhr

BIO RAUHLACHS 21.00
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

BUCHWEIZENCRÊPE 15.00
mit Spinat, Käse, Champignons und Spiegelei
-zusätzlich mit gebratenem Schinken +2.00
-zusätzlich mit Bio-Rauchlachs +5.00

KATER ZMORGE 19.00
Spiegel- oder Rührei, Bratkartoffeln,
Speck, Butter und Brot,
Tasse Kaffee oder Tee

BUURE ZMORGE 24.00
Rührei, Fleischkäse, kleines Birchermüesli,
kleiner Fruchtsalat, Honig, Konfitüre,
Brotkorb, Tasse Kaffee oder Tee

KÄSEASSORTIMENT
Mit Brot und Butter

FRISCHGEPRESSTE SÄFTE

Orangensaft 20cl 6.50
Orange & Rüeblli 20cl 6.50
Green Energy 10cl 5.00

VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Rüeblicremesuppe mit Kürbisöl	10.50
Blattsalat	12.50
Winterblattsalat mit Kernen und getrockneten Moosbeeren	10.50
- mit Hochmoor-Chäs	12.50
Nüsslisalat mit Ei	14.50
- mit Ei und Speck	16.50
Schwarzwurzelsalat mit Eiervinaigrette und Kräutern	14.50
- mit Bauernschinken	19.50
Randen-Rettich-Apfelsalat mit Akazienhonig-Senfdressing	13.50
- mit kalt geräuchertem Saibling	20.50
Dörrfeigen-Rotkabissalat mit Haselnüssen	14.50
- mit Chèvre chaud und Orangenblütenhonig	17.50
Volkshaus Wurst-Käsesalat	16.50 / 20.50
Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	21.50 / 34.50

VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

HAUPTSPEISEN

Käsekuchen mit Blattsalat	16.50
Fleischkäse mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	21.50
Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	23.50
Alpkäseravioli mit Apfelweinsauce, Maroni und Rotkraut	27.50
mit gebratener Blutwurst	32.50
Safranrisotto mit Radicchio Trevisano, Dörrtomaten, Kapern und Pinienkernen	31.50
-mit pikanten Schweinssalsicce	33.50
Lammragout mit Pflaumen, pikanten Honigpastinaken und Rosmarinpolenta	35.50
Bio-Schweins Cordon bleu mit Bratkartoffeln	36.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Rosmarinpolenta	
Safranrisotto	+8.50
Gemüseassortiment	+9.50

VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

DESSERTS

Mandarinsorbet mit Schokolade und Sauerrahm 8.50

Caramelköppli mit gebrannten Mandeln
und Schlagrahm 8.50

Mohnstrudel mit Vanillesauce 11.50

Cheesecake mit Sandornsaucce 11.50

Tiramisu 12.50

Schoggitruffekuchen mit Sauerrahmglace
und Kirschkirschen 14.50

Käseteller: Hochmoor-Chäs, Blaues Wunder
und Geissenkäse mit Feigensenf, Früchten,
Nüssen und Dörrfrüchtebrot 15.50

RAHMGLACE

Schoggi, Vanille, Sauerrahm, Zimt, Amaretto,
Pistazien, Kaffee, Baumnuss, Röteli

SORBETS

Cassis, Blutorange, Mandarinen,
Zitronen-Limetten, Apfel

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

VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

KUCHENVITRINE TÄGLICH VON 11.00-18.00 UHR

Wählen Sie aus unserem Angebot an hausgemachten Kuchen, Gebäck und anderen süssen Versuchungen.

Diverses Gebäck	2.50/3.00
Zitronen Cake	4.50
Rüebli Cake	4.50
Tiroler Cake	4.50
Fruchtwähe	5.50
Quark- oder Käsekuchen	6.50

ANTIPASTI AUS DER VITRINE

Unser wechselndes Angebot an Antipasti finden Sie in der Vitrine.

Gemischter Antipastiteller	16.50
Diverses Gemüse	5.50
Schälchen Oliven	5.50
Schälchen Hartkäse	6.50
Portion Salametti	5 Stück

Bitte schauen Sie selbst oder fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden.

VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

VORGESCHRIEBENE DEKLARATION

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

INFORMATIVE DEKLARATION

Rindstatar Schrofен-Beef	Michel Comestibles Unterseen bei Interlaken
Blutwurst	biodynam. Naturmetzg Hans + Wurst in Rheinau
Biofleischkäse	Bio-Metzgerei Weber Wetzikon
Bio Cordon bleu	Bio-Metzgerei Weber Wetzikon
Freilandpoulet	Bio-Metzgerei Weber Wetzikon
Bio Gehacktes dreierlei	biodynam. Naturmetzg Hans + Wurst Rheinau Oder Bio-Metzgerei Weber Wetzikon
Bio-Cervelat	Der Bio-Metzgerei Weber Wetzikon
Wildschweinsalsiccia	Metzgerei Familie Fiechter Volketswil
Bio-Bratspeck	biodynam. Naturmetzg Hans + Wurst Rheinau
Freiland-Bratspeck	Bio-Metzgerei Weber Wetzikon
Freiland-Vorderschinken	Bio-Metzgerei Weber Wetzikon
Trockenfleisch	Macelleria Zanetti Poschiavo oder Bio-Metzgerei Weber Wetzikon
Bio-Rauchlachs	Braschler's Comestibles Zürich, (Zucht Irland)
Kalt geräucherter Saibling	Brüggli-Forellen Sattel geräuchert von Salmo Fumica Nussbaumen
Bio-Eier (Schweiz)	Chäs & Co. Zürich und Bio-Partner
Freiland-Vollei past.	Chäs & Co Zürich
Bio-Pastmilch	Chäs & Co Zürich
Bio-Gemüse (Schweiz / EU)	Pico Bio AG Dietikon , Bio-Partner, Demeter- Landwirtschaft Rheinau
Gemüse (Schweiz / EU)	Jeune Primeur AG Dietikon
Glace	Sorbetto Zürich