



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

VORSPEISEN

Peperoni-Kürbissuppe mit Rahmfrischkäse	11.50
Herbstlicher Blattsalat an Mostdressing	
-mit Pilzen und Kräutern	14.50
-mit Blauem Wunder	14.50
Randensalat an Preiselbeerdressing mit Birnenstückli, Brunnenkresse und Baumüssen	13.50
- mit Chèvre chaud	16.50
Beluga-Linsen-Kichererbsensalat mit Stangensellerie, Oregano und getrockneten Kirschtomaten	14.50
- mit Entenleber	18.50
Fenchel-Karottensalat an Orangendressing mit sizilianischen Pistazien und Granatapfelkernen	15.50
- mit Parmesan reggiano	18.50
Salat aus Petersilienwurzel, Spinat und Cicorino rosso an pikantem Kastanienhonigdressing und Feigen	16.50
- mit Hirsch Bresaola	19.50
Wurst-Käsesalat	16.50/ 20.50
Bio-Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	22.50 / 35.50

Preise in CHF inkl. 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
Kastanienpenne an Trüffelrahmsauce mit Spinat, roten Zwiebeln und Apfelstückli	27.50
Weisswein-Risotto mit Cicorino rosso, Feigen und Pinienkernen	28.50
- mit getrüffeltem Pecoriono Moliterno	32.50
- mit Entenleber und Rosmarinjus	34.50
Spätzli mit Sauce von gereiftem Ziegenkäse, Federkohl, Birnen, dunklen Trauben und piemontesischen Haselnüssen	33.50
Wildravioli an Wildjus, Preiselbeerkompott, Wirz und Totentrompeten	34.50
- mit Rehgeschnetzelttem	42.50
Waldpilze und Schalotten auf Röstbrot mit Rieslingrahmsauce, Mangold und Kürbis	35.50
Dreierlei Wurst vom Wild (Reh, Hirsch, Wildschwein) mit Cassis-Rotkraut, getrüffeltem Rosenkohl und Bramata	36.50
Fidelio Bio-Schweinscordon bleu mit Bratkartoffeln	37.50
Wildschweinragout mit Pflaumen, Thymianhonig und Nudeln	39.50
Hirschkotelett und Hirschkraut Jäger Art mit Rotkraut, Früchten und Spätzli	46.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffellauchstampf, Spätzli, Bramata, Nudeln, Kastanienpenne, Risotto	6.50
Wildravioli, Gemüseassortiment	9.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

DESSERTS

Apfelsorbet mit Schoggisplittern	9.50
Orangenkuchen mit Grand Marnier-Parfait und Schoggirahm	10.50
Warme Apfelrose mit Preiselbeerkompott und Zimtglace	11.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglance	11.50
Meringuierter Kastanienkuchen mit Birnenstückli und Marroni-Rahm	12.50
Feigen-Tiramisu mit Mandelsplittern	12.50
Mohn-Zwetschgen-Tarte mit Vanillesauce	13.50
Schoggitruffekuchen mit Sauerrahmglance und Kirsch-Kirschen	14.50

RAHMGLANCE

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

SORBETS

Zitrone-Limette, Cassis, Feige, Blutorange, Zwetschge, Apfel

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

KÄSETELLER

Hochmoor, Blaues Wunder und Ziegenkäse gratiniert mit Feigensenf und Früchtebrot	15.50
---	-------