



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Tagessuppe | 14.50 |
| Blattsalat mit Kürbis, Trauben und Kernen | 15.50 |
| - mit Tête de moine | 19.50 |
| Kohl-Rüebli Salat mit Wirz und Maroni an Kastanienhonig-Dressing | 15.50 |
| - mit Speck | 18.50 |
| Herbstlicher Brotsalat mit Herbstgemüse, Oliven, Birnen und Baumüssen | 16.50 |
| - mit Ziegenkäse | 21.50 |
| Kürbis-Apfel Salat mit Grünkern, Dörrfeigen und Cicorino Rosso an Kürbiskern-Dressing | 18.50 |
| Wurst-Käsesalat | 19.50 / 22.50 |
| Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast | 26.50 / 39.50 |

Preise in CHF inkl. 8.1 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

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Fleischkäse mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln | 24.50 |
| - mit Spiegelei | 27.50 |
| Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf | 26.50 |
| - mit Gemüse | 30.50 |
| Kastanienpenne mit Pilzrahmsauce, Burrata und Catalogna ligurisch | 29.50 |
| Steinpilz-Risotto mit Fenchel, Feigen, Haselnuss und Parmesan | 34.50 |
| - mit Wildwurst | 43.50 |
| Lauch-Feigen Ravioli mit Wirz, Kräuterseitlinge und Birnen | 35.50 |
| - mit Rehragout | 45.50 |
| Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit «Le Gruyère d'Alpage AOP» und Bratkartoffeln «Lyoner Art» | 44.50 |

BEILAGEN

| | |
|------------------------------------------------------------------|------|
| Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Gemüse, Kastanienpenne | 8.50 |
| Steinpilz-Risotto | 9.50 |

Preise in CHF inkl. 8.1% 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

| | |
|--------------------------------------------------------------|-------------|
| Crème Brûlée | 13.50 |
| Lavendelküchlein mit Zitronencreme und Heidelbeeren (vegan) | 13.50 |
| Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffee Glace | 9.50 /14.50 |
| Kürbis-Orangen Tiramisu mit Feigen | 14.50 |
| Maroni Mousse mit Kirschen, Meringues und Maroni-Kürbisglace | 15.50 |
| Schoggiküchlein mit Zwetschgenkompott und Sauerrahmglace | 16.50 |

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Maroni-Kürbis

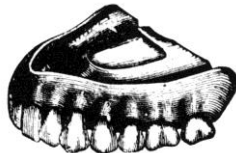
SORBETS

Zitronen-Basilikum, Cassis, Feige, Zwetschgen

| | |
|--------------------|-------|
| je Kugel | 6.00 |
| mit Rahm | +2.00 |
| mit Wodka 2cl | +5.50 |
| mit Champagner 5cl | +8.50 |

Preise in CHF inkl. 8.1% 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 |
| Geflügel | Schweiz / Frankreich |
| Trockenfleisch | Schweiz |
| Wild | Schweiz / Frankreich |

INFORMATIVE DEKLARATION

| | |
|-------------------------|-----------------------------------------------------|
| Bio-Fleischkäse | Bio Logisch Lupfig |
| Bio-Schinken | Hans+Wurst, Bio Logisch Lupfig |
| Bio-Cervelat | Hans+Wurst, Bio Logisch Lupfig |
| Bio-Gehacktes dreierlei | Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau |
| Bio-Bratspeck | Bio-Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau |
| Wild | Familie Fiechter Volketswil, Finest, Waldfleisch |
| Ravioli | Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich |
| Kastanienpasta | La Pinca Zürich |
| Bio-Eier | Schweiz Chäs & Co. und Bio-Partner |
| Freiland Vollei past. | Chäs & Co |
| Bio-Pastmilch | Chäs & Co |
| Bio-Gemüse | Schweiz / EU (Pico Lebensmittel AG, Zürich) |
| Demeter Gemüse | Landwerkstatt Rheinau |
| Gemüse Schweiz / EU | Jeune Primeur, Zürich |
| Glace / Sorbet | Sorbetto, Zürich |

Wir verwenden, wenn immer möglich, biologisch oder naturnah erzeugte Produkte. Das Fleisch stammt mehrheitlich aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben.

Preise in CHF inkl. 8.1% 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.