



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Tagessuppe	14.50
Volkshaus-Blattsalat mit Kräutern und gerösteten Nüssen	16.50
- mit gebratenen Eierschwämmli	18.50
Hausbrotssalat mit Tomaten, Oliven, Fenchel und roten Zwiebeln	18.50
Wassermelonen-Salat mit Feta, Thymian und Honig	19.50
Entlebucher Burrata mit buntem Tomatensalat, roten Zwiebeln, Pinienkernen und Basilikum	24.50
Wurst-Käsesalat	19.50/22.50
Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	26.50/39.50

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an -
wir informieren Sie über die verwendeten Zutaten.

Unsere Küche setzt auf Qualität: möglichst biologische oder naturnahe Produkte, Fleisch meist
aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben. Mehr dazu auf der letzten Seite.



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

HAUPTGÄNGE

Fleischkäse mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	25.50
- mit Spiegelei	28.50
Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	28.50
- mit Gemüse	32.50
Safran-Risotto mit Ofentomaten, Rucola und Parmesan	34.50
- mit Salsiccia	38.50
Artischocken-Ravioli (Mama Carmela) mit Zucchetti, Tomaten und Pinienkernen	36.50
Schweins-Cordon-Bleu, gefüllt mit «Le Gruyère d'Alpage AOP» und Bratkartoffeln «Lyoner Art»	44.50
Aargauer Pouletbrust mit Eierschwämmli, mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	46.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln	8.50
Safran-Risotto	9.50

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an -
wir informieren Sie über die verwendeten Zutaten.

Unsere Küche setzt auf Qualität: möglichst biologische oder naturnahe Produkte, Fleisch meist
aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben. Mehr dazu auf der letzten Seite.



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

DESSERTS

Affogato al Caffè	9.50
Mini-Rosmarin-Panna-Cotta mit Aprikosenkompott	9.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffee-Glace	10.50 / 14.50
Erdbeeren mit Rahm und Meringue-Brösel	15.50
Lotus-Cheesecake mit Himbeercoulis (vegan)	15.50
Pistazien-Tiramisu mit Erdbeeren	16.50
Allerlei von der Schoggi	17.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Sauerrahm

SORBETS

Aprikose, Himbeere, Erdbeere, Zitronen-Limette

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.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an -
wir informieren Sie über die verwendeten Zutaten.

Unsere Küche setzt auf Qualität: möglichst biologische oder naturnahe Produkte, Fleisch meist
aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben. Mehr dazu auf der letzten Seite.



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORGESCHRIEBENE DEKLARATION

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz

INFORMATIVE DEKLARATION

Bio-Rindstatar	Metzgerei Somm, Schrofenhof, Thurgau
Bio-Cordon-Bleu	Regio Metzg, Berikon
Bio-Fleischkäse	Finest by Josephine und Selina, Windisch
Bio-Schinken	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Cervelat	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Gehacktes Dreierlei	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Lammfleisch	Zanetti, Poschiavo
Pouletbrust	Kneuss, Mägenwil
Bio-Pouletleber	Familie Fiechter, Volketswil
Bio-Bratspeck	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Bio-Vorderschinken	Bio-Metzgerei Hans & Wurst, Rheinau
Salsiccia	Familie Fiechter, Volketswil
Lachstatar (Irland)	Salmo Fumica, Nussbaumen
Ravioli	Studio Farina (Mamma Carmela), Kilchberg
Bio-Eier	Schweiz Chäs & Co. und Bio-Partner
Freiland-Vollei past.	Chäs & Co
Bio-Pastmilch	Chäs & Co
Bio-Gemüse	Pico-Bio Zürich, Bio-Partner, Landwerkstatt Gut Rheinau (Schweiz / EU)
Gemüse	Jeune Primeur, Zürich (Schweiz / EU)
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.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an - wir informieren Sie über die verwendeten Zutaten.

Unsere Küche setzt auf Qualität: möglichst biologische oder naturnahe Produkte, Fleisch meist aus Bio-, Demeter- oder IP-Betrieben. Mehr dazu auf der letzten Seite.