



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH  
GEGR. 1910

## BRUNCHKARTE

-----  
Samstag und Sonntag 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Butter-Gipfeli		2.00
Weiches Bio-Ei		3.50
Joghurt mit Honig und Bio-Apfelmus		5.50
Joghurt mit Früchtekompott		5.50
Chia Pudding		6.00
Birchermüesli		8.50
Kaiserschmarren mit Bio-Apfelmus		12.00
Bio-Spiegeleier nature		9.50
- mit Bio-Speck		+3.50
- mit Bio-Vorderschinken		+3.50
Rühreier nature		9.50
- mit Bio-Speck		+3.50
- mit Bio-Vorderschinken		+3.50
Omelette nature		12.50
- mit Bergkäse		+3.50
- mit Bio-Speck		+3.50
- mit Bio-Vorderschinken		+3.50
Buchweizencrepes		
- mit Spinat, Käse, Champignons & Bio-Ei		16.50
- mit Spinat, Käse, Champignons, Bio-Schinken & Bio-Ei		18.50
- mit Spinat, crème fraîche, Champignons, Schottischer Rauchlachs & Bio-Ei		21.50
Schottischer Bio Rauchlachs mit Toast & Butter		21.50
CAFE COMPLET	Tasse Kaffee / Tee, Brot, Zopf, Gipfeli Butter & Konfitüre	12.50
KATER ZMORGE	Tasse Kaffee / Tee, 2 Eier nach Wahl, Bratkartoffeln, Bio-Speck, Brot, Zopf & Butter	21.50
VOLKSHAUS ZMORGE	Tasse Kaffee / Tee, Rühreier, Bergkäse Birchermüesli, Fruchtsalat, Brot, Zopf mit Butter, Honig & Konfitüre	24.50
BUURE ZMORGE	Tasse Kaffee / Tee, Rühreier, Bio-Fleischkäse, Birchermüesli, Fruchtsalat, Brot, Zopf mit Butter, Honig & Konfitüre	24.50

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

**VORSPEISEN**  
-----

Tagessuppe	11.50
Volkshaus Blattsalat mit Rettich und Rüeblì	12.50
Lauwarmer Linsensalat mit Spinat und gerösteten Wurzeln	13.50
- mit Bio Blutwurst und Speck von Hans+Wurst	18.50
- mit geräuchertem Bio Forellenfilet aus Bachs	21.50
Rotkohl-Pastinakensalat mit Orangen und Dörraprikosen	14.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse	17.50
Randen-Birnensalat mit Federkohl und Waldstaudenroggen an Zitronen-Rapsöldressing	14.50
- mit Blauem Wunder	17.50
Demeter Freiland Nüsslisalat vom Gut Rheinau mit Schalottendressing und Schnittlauch	15.50
- mit Bio-Ei und Alpkäse	19.50
- mit Bio-Speck	20.50
- mit Kalbsleber	21.50
Wurst-Käsesalat	16.50 / 20.50
Bio Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	22.50 / 35.50



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH  
GEGR. 1910

## HAUPTGÄNGE

-----

Fidelio Bio-Fleischkäse mit Senfsauce und Bratkartoffeln	22.50
Bio Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	24.50
- mit Gemüse	29.50
Bio Kastanienpasta mit Bio-Gorgonzola, Spinat, Salbei, roten Zwiebeln und Rosmarin-Baumnüssen	28.50
Risotto mit Kürbis, Federkohl, Kastanien und Süsswein-Weinbeeren	29.50
- mit Lardo von der Familie Fiechter	34.50
- mit Bio-Kalbsleber	39.50
Getrüffeltes Wildschweinragout aus Aargauer Jagd mit Ofen-Rüebli und Kartoffel-Lauchstampf	42.50
Fidelio Bio-Kalbscordon bleu mit Preiselbeerkompott und Bratkartoffeln	49.50

## BEILAGEN

-----

Bratkartoffeln, Kartoffellauchstampf, Ricotta-Gnocchi, Polenta	6.50
Risotto, Ravioli, Gemüseassortiment	9.50



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH  
GEGR. 1910

## DESSERTS

---

Kürbis-Marroniglace mit Schoggisplittern	10.50
Gebrannte Creme mit Quitte und Honigkrokant	10.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	11.50
Marronimousse mit Meringue und Rahm	12.50
Orangen-Schoggi-Tiramisu	12.50
Schoggitruffe-Kuchen mit Birnenkompott und Sauerrahmglace	14.50

## RAHMGLACE

---

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Kürbis-Marroni, Zimt, Pistazie,  
Haselnuss-Kaffee-Schoggi

## SORBETS

---

Zitrone-Limette, Cassis, Feige, Blutorange, Zwetschge, Apfel je Kugel	5.00
mit Rahm	+1.50
mit Wodka 2cl	+4.50
mit Champagner 5cl	+8.50

## KÄSETELLER

---

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



# 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	Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Fleischkäse, Fidelio	Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Gehacktes dreierlei	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Cervelat	Zentrums Metzgerei Windisch
Wildschwein	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Ente, Pouletleber	Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Bratspeck	Familie Fiechter Volketswil
Bio Vorderschinken	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Ravioli	Zentrums Metzgerei Windisch
Kastanienpasta	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Eier	Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich
Freiland Vollei past.	La Pinca Zürich
Bio-Pastmilch	Schweiz Chäs & Co. und Biopartner
Bio-Gemüse	Chäs & Co
Gemüse Schweiz / EU	Chäs & Co
Glace / Sorbet	Schweiz / EU Picobio Zürich, Biopartner, Landwerkstatt Rheinau Jeune Primeur, Zürich Sorbetto, Zürich

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