



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Blumenkohlrahmsuppe mit Röstzwiebeln	10.50
Winterblattsalat mit Pilzen	13.50
Nüsslisalat mit Bio-Ei	13.50
- mit Bio-Ei und Bio-Speck	15.50
Cicorino rosso, Brüssellersalat mit Orangendressing und Granatapfelkernen	13.50
- Entenfleischkrokette (Appenzell, Freiland)	21.50
Karottensalat an Zitronenöl mit piemontesischen Haselnüssen und Rucola	14.50
Rettich-Apfelsalat mit Honigsenf	14.50
- mit Rauchlachstatar (Zucht Irland)	18.50
Chèvre chaud auf Randencarpaccio mit Sprossen, Apfel-Marzipankrokant und Calvadosdressing	16.50
Bio-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 - mit Gemüse	23.50 29.50
Zwiebelschwitze-Bergkäseravioli mit Salbeibutter, Apfel und Maroni - mit Speck	29.50 31.50
Süssweिनrisotto mit Bio-Taleggio und Baumnuss-Weinbeeren-Lauchgemüse - mit Lardo	28.50 34.50
Pastetli mit Pilzen an Weisswein-Rahmsauce, Spinat und Gemüsestreifen	34.50
Gamsbratwurst mit Senfrahmwirz und Kartoffel-Lauchstampf	35.50
Bio-Schweinscordon bleu mit Bratkartoffeln	37.50
Ribbelmais-Poulardenbrust suprême mit Rosmarinjus, Krautstiel, Tomatenpesto und Polenta	39.50
Boeuf Bourguignon mit frittiertem Mark und Kartoffelstampf	42.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Polenta	6.50
Weissweिनrisotto, Bergkäseravioli	7.50
Gemüseassortiment	9.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

DESSERTS

Saisonales Sorbet mit Schoggisplitter	10.50
Zitronen-Meringue-Tarte mit Grapefruit-Mandarinensalat	11.50
Orangentiramisu mit Grand Marnier	11.50
Vermicelles mit Meringue und Kirschrahm	12.50
Amaretto crème brûlée mit Blutorangensorbet und gebrannten Mandeln	12.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.50
Grappaparfait mit Amaretti und Aprikosenkompott	13.50
Schoggitruffekuchen mit Kirsch-Kirschen und Sauerrahmglace	14.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	11.50

KÄSETELLER

Hochmoor-Chäs, Blaues Wunder und Ziegenkäse mit Feigensenf, Früchten, Nüssen und Früchtebrot	15.50
---	-------

RAHMGLACE

Baumnuss, Pistazien, Sauerrahm Schoggi, Schokoladen-Haselnuss-Kaffee, Stracciatella, Vanille	5.00
---	------

SORBETS

Blutorange, Cassis, Mandarinen, Zitronen-Limetten	5.00
- mit Rahm	+1.50
- mit Wodka 2cl	+4.50
- mit Champagner 5cl	+8.50
- mit Champagner 5cl	+8.50