



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH  
GEGR. 1910

## VORSPEISEN

---

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer und Orangenöl	11.50
Radieschen-Salzgurken-Brotsalat mit Kressecreme	12.50
- mit geräuchertem Forellenfilet	18.50
Lauwarmer Salat von Linsen und Petersilienwurzeln an Pommerysenf-Dressing	12.50
- mit gebratener Blutwurst und Speck	16.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse und Kastanienhonig	16.50
Nüsslisalat mit Bio-Ei und Alpkäse	14.50
- mit Bio-Ei und Speck	15.50
- mit Kalbsleber	20.50
Wurst-Käsesalat	16.50/20.50
Bio-Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	22.50/35.50

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

## HAUPTGÄNGE

-----

Bio-Fleischkäse mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln	22.50
Bio-Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	24.50
- mit Gemüse	29.50
Kastanienpasta mit roten Zwiebeln, Spinat, Bio-Roquefort und Rosmarin-Baumnüssen	28.50
Lauchrisotto mit getrüffeltem Pecorino, Petersilienpesto und Marsala	29.50
- mit Kalbsleber	39.50
Sternenberger Käseravioli mit Salbeibutter, Kastanien und getrockneten Süsswein-Aprikosen	31.50
Lammragout mit Dörrpflaumenjus, Nudeln und pikanten Thymian-Pastinaken	37.50
Bio-Schweinscordon bleu mit Bratkartoffeln	38.50

## BEILAGEN

-----

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Polenta, Pappardelle, Kastanienpasta, Risotto,	6.50
Käseravioli, Gemüseassortiment	9.50



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

## DESSERTS

-----

Bergamotten-Süsswein-Sorbet mit Schoggisplittern	10.50
Warmer Birnen- Schokocrumble mit Baumnussglace	10.50
Mandarinensorbet mit Pistazien, Sauerrahm und Caramel	11.50
Apfelrose mit Haselnussglace und Preiselbeerkompott	11.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglacé	11.50
Amarena-Cheesecake mit Zitruscrème und Amarettini	12.50
Grand Marnier- Orangen Parfait mit Schoggirahm	12.50
Baileys Tiramisu mit Toffeesauce	12.50
Rüebliküchlein nach Daniel Humm mit Baumnusskrokant, Rosinen und Zimtglacé	12.50
Schoggitruffekuchen mit Kirsch-Kirschen und Sauerrahmglacé	14.50

## Rahmglacé

-----

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

## Sorbets

-----

Apfel, Bergamotten-Süsswein, Blutorange, Feige, Mandarine, Zitrone-Limette, Quitte

je Kugel	5.00
mit Rahm	+1.50
mit Wodka 2cl	+4.50
mit Champagner 5cl	+8.50

## KÄSETELLER

-----

Hochmoor, Blaues Wunder, gratinierter Ziegenkäse und Früchtebrot	15.50
--	-------