



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH  
GEGR. 1910

## VORSPEISEN

---

Tagessuppe	10.50
Volkshaus Blattsalat mit gehobeltem Frühlingsgemüse und gerösteten Kernen	12.50
Spargelsalat mit Erdbeeren, Waldstaudenroggen, Portulak und Mandeln an Zitronendressing	18.50
Bio-Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	22.50 / 35.50

## HAUPTGÄNGE

---

Bio Fleischkäse mit Pommery-Senfsauce und kleinen Kartoffeln	22.50
Bio Hacktätschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	24.50
- mit Gemüse	29.50

## DESSERTS

---

Rhabarbertiramisu	14.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	12.50
Apfel-Schokoladenkuchen mit Nüssen und Joghurt-Honigglace	13.50
Glace pro Kugel nach Angebot	5.00

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden auf Anfrage gerne.



# VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

## VORGESCHRIEBENE DEKLARATION

---

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

## INFORMATIVE DEKLARATION

---

Bio-Fleischkäse, Fidelio	Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Schinken	Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Cervelat	Hans+Wurst, Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Gehacktes dreierlei	Biodynam. Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Bratspeck	Bio-Metzgerei Hans+Wurst, Rheinau
Bio-Vorderschinken	Bio-Zentrums Metzgerei Windisch
Bio-Eier	Schweiz Chäs & Co. und Biopartner
Freiland Vollei past.	Chäs & Co
Bio-Pastmilch	Chäs & Co
Bio-Gemüse	Schweiz / EU Picobio Zürich, Biopartner, 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.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Personal.