



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

Montag 02/11/2020

TAGESAPERO

Negroni Sbagliato 13.50

VORSPEISEN

Blumenkohlcrèmesuppe mit Baumüssen 10.50

Appenzeller Entenbrust mit Rotkabissalat
mit Feigendressing und Ofenkürbis 18.50

HAUPTGÄNGE

Ricotta-Gnocchi mit Spinatcreme, Waldpilzen, Trockenkirschtomaten
und rote karamalisierte Zwiebeln 36.50

Bio-Forellenfilets aus Bachser Zucht mit Weisswein-Kräutersauce,
Krautstiel und Petersilienwurzelpüree 38.50

Hirschkotelett, Hirschburger, Hirschgeschmortes
mit Birnenstückli, Rotkohl und Polenta 46.50

TAGESDESSERT

Maronikuchen mit Apfelmus und Caramelglace 12.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

VORSPEISEN

Amaretto-Kürbisrahmsuppe	11.50
Herbstlicher Blattsalat mit Kürbis und Kernen	12.50
- mit Tête de moin	15.50
Hirse-Wurzelgemüsesalat mit Petersilie, Mandeln an Orangendressing	15.50
- mit hausgebeiztem Lachs aus Bündner Zucht	20.50
Kohl-Rüebli-salat mit Wirz und Marroni an Kastanienhonigdressing	13.50
- mit Chèvre chaud	16.50
- mit Wollschweinspeck	17.50
Variation von Zichoriensalat mit Beluga Linsen und Feigen an Apfeldressing	14.50
- mit Steinbocksalsiz	16.50
Wurst-Käsesalat	16.50 / 20.50
Fenchel-Spinatsalat und Kräuterseitlingen an Zitronenöl mit Parmesanmousse und Tomatenpesto	16.50
Bio-Rindstatar mit Kapern, Parmesan, Butter und Toast	22.50 / 35.50



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
Kastanienpenne an Kürbissugo mit Burrata und Catalogna ligurisch	28.50
Blaubeer-Rotwein-Risotto mit Cicorino rosso, Feigen und Pinienkernen	29.50
- mit Blauschimmelkäse	32.50
Spätzli mit Porto-Rotkohl-Buttercrème, Mangold, Alpkäse, Zwiebel, Apfel und Baumnuss	30.50
- mit Blutwurst	34.50
Wildravioli an Wildjus, Preiselbeerkompott, Wirz, Apfelstückli	32.50
- mit Rehgeschnetzeltem	42.50
Dreierlei Wurst vom Wild (Reh, Hirsch, Wildschwein) mit Cassis-Rotkraut, Rosenkohl und Bramata	34.50
Fidelio Bio-Schweinscordon bleu mit Bratkartoffeln	38.50
Wildschweinragout mit Pflaumen, Thymianhonig und Spätzli	40.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Spätzli, Bramata, Kastanienpenne, Risotto, Hausbrotknödel	6.50
Wildravioli	9.50
Herbstgemüseassortiment	9.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

DESSERTS

Apfelsorbet mit Schoggisplittern	9.50
Mandel-Panna Cotta mit Zwetschgensauce	10.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	11.50
Ofenküchlein mit Marronimousse und Himbeersauce	12.50
Birnen Tarte Tatin mit Vanillesauce	12.50
Feigen-Tiramisu mit Baumnusskrokant	12.50
Apfel-Schoggiküchlein mit Preiselbeerkompott und Marroni-Kürbisglace	13.50
Schoggitruffekuchen mit Sauerrahmglace und Kirsch-Kirschen	14.50

RAHMGLACE

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Baumnuss, Zimt, Pistazie,
Haselnuss-Kaffee-Schoggi, Joghurt-Honig, Marroni-Kürbis

SORBET

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
Wild	Schweiz
Steinbocksalsiz	Schweiz
Hirsch	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
Wildschwein	Zentrums Metzgerei Windisch / Familie Fichters
Steinbocksalsiz	Zanetti Graubünden
Reh-,Hirsch-Wildschweinwurst	Familie Fiechter Volketswil
Wildravioli	Pasta-Manufaktur Pastasy, Zürich
Kastanienpasta	La Pinca Zürich
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.