



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH
GEGR. 1910

VORSPEISEN

Pastinakensuppe mit Orangen-Blätterteigstange	10.50
Winterblattsalat mit Pilzen	13.50
Nüsslisalat mit Ei	13.50
- mit Ei und Bio-Speck	15.50
Salat aus Ciccorino rosso, Chicorée und Granatapfelkernen an Orangendressing	13.50
- mit Entencroquette (Freiland, Appenzell)	21.50
Schwarzwurzelsalat mit Baumnüssen und Birnen-Kürbischutney	14.50
- mit Emmentaler Landrauchschinken	17.50
Chèvre chaud auf Randencarpaccio mit Sprossen, Marzipanapfelstreusel und Calvadosdressing	16.50
Winterrettichsalat mit Radieschen und Belper Knolle	14.50
- mit Bio-Rauchlachstatar und Lachskaviar (Zucht, Irland)	17.50
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-Hacktättschli mit Rosmarinjus und Kartoffel-Lauchstampf	24.50
- mit Gemüse	29.50
Sternberger-Zwiebelschwitze-Käseravioli mit Salbeibutter, Apfel und Maroni	28.50
- mit Speck	32.50
Süssweinrisotto mit Bio-Taleggio und Baumnuss-Weinbeeren-Lauchgemüse	29.50
- mit Lardo	34.50
Gamsbratwurst mit Kartoffel-Lauchstampf und Senfrahmwirz	35.50
Rosmarin-Ricottatarte, mit Cima di rapa, Pinienkernen und pikanter Tomatensauce	34.50
Kastanien-Kartoffelpuffer mit Ofenkürbis-Pastinaken-Spinat- Kräuterseitlingen und Rotweinsauce	32.50
- mit gratiniertem Ziegenkäse	36.50
Bio-Schweinscordon bleu mit Bratkartoffeln	38.50
Boeuf bourguignon mit Speck, frittiertem Rindermark und Kartoffel-Lauchstampf	44.50
Hirschkarree mit Portojus, Marroni, Birne, Kräuterseitlingen und Pflaumen-Briocheknödel	49.50

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Kartoffel-Lauchstampf, Pflaumen-Briocheknödel	6.50
Weissweinrisotto, Sternberger-Zwiebelschwitze-Käseravioli, Kastanien-Kartoffelpuffer	7.50
Gemüseassortiment	9.50



VOLKSHAUS

CAFE BAR RESTAURANT ZÜRICH

GEGR. 1910

DESSERTS

Saisonales Sorbet mit Schoggisplitter	9.50
Zimt-Honigkuchenparfait mit Mandarinsauce	10.50
Eclair mit Spekulatius-Mousse und Kaki	12.50
Vermicelles mit Meringue und Kirschrahm	12.50
Amaretto-Crème brûlée mit Blutorangensorbet und gebrannten Mandeln	12.50
Birnen-Schoggischnitte mit Glühweingelee	11.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffeeglace	11.50
Warmes Dattelkuchlein mit Caramelsauce und Vanilleglace	13.50
Bratapfel-Tiramisu mit caramelisierten Baumüssen und Marzipan crumble	13.50
Schoggitruffekuchen mit Sauerrahmglace	14.50

Käseteller

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

RAHMGLACE

Baumnuss, Kaffee, Pistazie, Sauerrahm, Schoggi, Vanille, Zimt	5.00
--	------

SORBETS

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