



# 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
Chèvre chaud auf Randencarpaccio mit Sprossen, Marzipanapfelstreuse 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

-----

Käsekuchen mit Blattsalat garniert	18.50
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
Gamsbratwurst mit Kartoffel-Lauchstampf und Senfrahmwirz	35.50
Rosmarin-Ricottatarte, mit Cima di rapa, Pinienkernen und pikanter Tomatensauce	34.50
Bio-Schweinscordon bleu mit Bratkartoffeln	38.50
Boeuf bourguignon mit Speck, frittiertem Rindermark und Kartoffel-Lauchstampf	44.50

## 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
Vermicelles mit Meringue und Kirschrahm	12.50
Amaretto-Crème brûlée mit Blutorangensorbet und gebrannten Mandeln	12.50
Eiskaffee «Volkshaus» mit Schoggi-Haselnuss-Kaffee- glace	11.50
Bratapfel-Tiramisu mit caramelisierten Baum- nüssen und Marzipan-crumble	13.50
Schoggitruffekuchen mit Sauerrahm- glace	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