



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 |