

AFTERNOON TEA

JEDEN
MITTWOCH
AB 14.00 UHR
NUR AUF VOR-
BESTELLUNG



JETZT
RESERVIEREN!



Reservation bis 9.00 Uhr am Vortag
unter 052 212 62 67

CAFÉ

Café crème	5.30
Café au lait klein / gross	5.50 / 6.90
Café au lait forte	6.90
Café mocca	8.50
mit Vollenweiders helle Schokolade, Espresso, Schlagrahm	
Café mélange mit Schlagrahm	7.30
Café Baileys	13.80
Cappuccino klein / gross	6.10 / 7.10
Cappuccino forte	7.70
mit doppeltem Espresso	
Cappuccino extra	8.20
mit Zimt und Schlagrahm	
Latte macchiato	7.10
+ Vanille / Haselnuss / Caramel / Amaretto	8.10
+ forte	8.70
mit doppeltem Espresso	
Espresso / Ristretto	5.30
Espresso / Ristretto doppelt	6.90
Espresso marocchino	6.20
mit Milchschaum und Cacaopulver	
Espresso «la dolce vita»	6.20
mit Schlagrahm und Cacaopulver	
Café americano	6.90
+ Extrashot Espresso	+ 1.60
+ Hafermilch, Sojamilch, laktosefreie Milch	+ 0.50
Café mit Schuss	
mit Baileys	9.50
mit Vecchia Romagna	9.50

KRÄUTERTEE AUS DEM PUSCHLAV (BIO)

Albula (Bio) Edelweiss / rote Kornblume

Bernina (Bio) Holunderblüten / Zitronenthymian

Capri (Bio) Verveine / Zitronenthymian

Frida K (Bio) Frauenmantel / Apfelminze

Minze (Bio) Marokkanische Minze

Verveine (Bio) Verveine Odorante

Alle Puschlaver Tees gibt's auch an unserer Theke
zum Mitnehmen.

SCHWARZTEE

Irish Breakfast Assam Bari Schwarzer Indischer Tee

English Breakfast (Bio) Schwarzer Ceylon Tee

Very Early Grey (Bio) Schwarztee mit Bergamotte

Masala Chai Schwarzer Tee mit Gewürzmischung
(Dosha Kapha)

Irish Malt Aromatisierter schwarzer Tee mit
Whiskey-Kakaogeschmack

Afternoon Tea Klassischer Ceylon-Schwarztee

GRÜNTEE

Green Dream (Bio) Grüner Tee

Morgentau Grüner Sencha mit Mango-Zitrusgeschmack

FRÜCHTEE

Fruits of Joy (Bio) Papayastückchen / Hibiskus-Pfefferminz

Rooibos Cream Orange Vanille / Orangen

Charming Camomille (Bio) Kamille / Orangen

Spice of Life (Bio) Ingwer / Zitronen

AFTERNOON TEA

VOLLENWEIDERS AFTERNOON TEA

Jeden Mittwochnachmittag ab 14.00 Uhr:

Teetrinken nach klassisch-englischer Tradition, mit hausgemachten süssen und salzigen Köstlichkeiten – stilvoll gedeckt mit weissem Tischtuch und ganz viel Charme. Nur auf Reservation.

Afternoon Tea

pro Person 49.00

4 Stück Fingersandwiches (je 1 Thunfisch,
nachhaltiger Lachs, Ei, Gurken-Frischkäse)
2 Scones mit Crème Double und Erdbeergelée
1 Macaron
3 Überraschungs-Pâtisseries (Mini)
1 Kuchenstück aufgeschnitten
1 Kännchen Tee nach Wahl

JETZT
RESERVIEREN!



Matcha Latte	8.10
Dirty Matcha Latte mit Extrashot Espresso	9.70
Chai Latte	7.10
Dirty Chai Latte mit Extrashot Espresso	8.70
Chai Latte Vanille	8.10
Kurkuma Latte mit Kurkuma, Zimt und Honig	8.10

HOT WINTER SPECIALTIES

Glühwein (ab November) hausgemacht	9.00
Hot Spiced Apple Chai-Glühmost mit Apfel und Zimtstange (ohne Alkohol)	6.50
Hot Spiced Cranberry Chai-Cranberry mit Orangen und Zimtstange (ohne Alkohol)	6.50
Ginger-Lemon Bliss Frisch geschnittener Ingwer und Zitrone, aufgebrüht mit heissem Wasser	5.30

SPECIALTIES

MILCHGETRÄNKE

VOLLENWEIDERS HEISSE SCHOKOLADE

Unsere Spezialität: Hausgemachte Trinkschokolade aus verantwortungsbewusster Produktion.

Vollenweiders Dunkle	8.50
Vollenweiders Helle	8.50
Vollenweiders Weisse (ab November)	8.50

+ Schlagrahm	+ 2.00
--------------	--------

Café mocca	8.50
mit Vollenweiders helle Schokolade, Espresso, Schlagrahm	

Café bionda	8.50
mit Vollenweiders weisse Schokolade, Espresso, Schlagrahm	

Vollenweiders Trinkschokolade gibt's auch an unserer Theke zum Mitnehmen.

MILCHGETRÄNKE

Milch heiss / kalt	3 dl	4.80
Babyccino		1.50
Ovomaltine heiss / kalt	3 dl	5.80
Suchard heiss / kalt	3 dl	5.80

SARDONA WASSER (ST. GALLEN)

Das basische Wasser aus der UNESCO-geschützten
Tektonikarena Sardona

prickelnd	4 dl	5.50
still	4 dl	5.50

SOFTGETRÄNKE

Hausgemachter Eistee

Beerenmischung mit Pfefferminze
und Honig

3 dl	5.50
5 dl	7.50

Gazosa La Fiorenzana (Ticino)

Arancia Amara, Mirtillo, Lampone,
Limone, Pompelmo

3dl	6.50
-----	------

Gents Tonic / Bitter Lemon

Shorley

Chinotto

Rivella rot/blau

Coca-Cola / Zero

Sanbitter

2 dl	5.50
3.3 dl	5.50
2 dl	5.50
3.3 dl	5.50
3.3 dl	5.50
1 dl	5.50

FRUCHTSÄFTE

Zamba-Säfte

Orangen

Power Booster

Apfel / Orange / Rüebli / Ingwer

Smoothies

Mangotango (Mango, Banane)

Beerenkuss (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)

Tropengold (Mango, Erdbeeren)

Süssmost Bio Suisse

2 dl	3 dl
7.00	10.00
7.00	10.00
	8.50
2 dl	4.50
3.3 dl	6.00
5 dl	9.50

KALTE GETRÄNKE

APERITIF

Gespritzter Weisswein süss / sauer	11.50
Mimosa	12.50
Prosecco mit Orangensaft	
Aperol Spritz	13.50
Limoncello Spritz	13.50
Sarti Spritz	13.50
Hugo	13.50

NONNIES (0%)

Tutti Frutti	11.50
Sanbitter, Tonic, Früchte	
Not a Gin Tonic 0%	13.50
Aperol Spritz senza 0%	13.50
Prosecco Piccolo 0%	13.50
Hugo Zero 0%	13.50

BIER UND WEIN

BIER

Chopfab Draft	3.3 dl	6.00
Stadtguet Amber	3.3 dl	6.00
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	3.3 dl	6.00

WEIN

Rotwein		
Merlot del Veneto, Ponticello (IT)	1 dl	9.00
Weisswein		
Riesling-Silvaner, Nadine Saxer (Neftenbach)	1 dl	8.00

BUBBLES

Prosecco di Valdobbiadene	1 dl	11.50
	7.5 dl	49.00
Prosecco rosé	1 dl	11.50
	7.5 dl	49.00
Champagne Deutz	7.5 dl	90.00
Champagne Deutz Rosé	7.5 dl	98.00

LUNCH

SALATE

Insalate Caprese mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Oliven, Dörrtomaten, Basilikum	21.50
Salade Niçoise mit Thon, Bohnen, Ei, Kartoffeln, Tomaten, Peperoni, Blattsalat, Oliven und roten Zwiebeln	23.00
Protein Salat mit Kichererbsen, Quinoa, Cottage Cheese, Edamame, Rotkohl, Karotten, Spinat, Kerne (Sonnenblumen, Kürbis und Leinsamen) mit Honigdressing	21.50
Gartensalat Saison- und Blattsalate, Quinoa	19.00
+ Avocado	+ 3.00
+ Poulet	+ 6.00
Caesar Salad mit Speck, Parmesan, Hausbrot-Croûtons	19.00
+ Poulet paniert	+ 6.00
Ceasar Salad VEGGIE mit pochiertem Ei, Hausbrot-Croûtons, Parmesan	19.00
Pouletsalat an Currysauce mit Ananascubes und Cherry Tomaten, auf Blattsalat	19.50
Salat als Beilage	7.00

TAGESSUPPE

Selbstgemachte Tagessuppe mit unserem knusprigen Hausbrot	14.00
Gerne informieren wir Sie über unser wechselndes Angebot.	

CLUB SANDWICH

Poulet, Ei, Speck Tomaten und Lattich, Wasabi-Mayonnaise	25.50
VEGGIE Avocado, Ei Tomaten und Lattich, Wasabi-Mayonnaise mit Züri-Frittes oder Salat	23.50

QUICHES

Quiches	8.60
Käse	
Käse-Zwiebeln	
Lorraine (Käse mit Schinken)	
Spinat	
Zucchetti (Peperoni)	
Saison-Quiche	10.40
Gerne informieren wir Sie über unser wechselndes Angebot	
mit Salat als Beilage	+ 7.00

TOASTS

Croque Monsieur	17.00
mit Schinken und Käse.	
Chips und Salat als Beilage	
Croque Madame	17.00
mit Käse, Chips und Salat als Beilage	
Ananas	20.00
mit Schinken, Käse und Ananas überbacken	
Avo Toast	12.50
Getoastetes Dinkel-Hausbrot, Avocado, Tomaten und Schnittlauch (vegan)	
+ nachhaltiger, norwegischer Lachs	+ 9.90
+ pochiertes Ei	+ 4.50

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen traditionell	19.50
mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speckwürfeli (CH)	
Flammkuchen saisonal	19.50
Gerne informieren wir Sie über unser wechselndes Angebot	

FRÜHSTÜCK

VOLLENWEIDER'S FRÜHSTÜCK

täglich Montag bis Sonntag

Vollenweider Z'morge	9.00
1 Gipfeli, 1 Dinkelbrötli, Butter, Confiture und hausgemachter Haselnussbrotaufstrich	
Der Fitmacher (normal oder vegan)	13.50
Nature Bio Joghurt / Kokos Joghurt (vegan), hausgemachtes Granola*, Waldbeeren und Ahornsirup	
Bestseller Birchermüesli nach Hausrezept	9.30
+ Brötchen	10.70
+ Brötchen und Schlagrahm	12.70
Haselnussbrotaufstrich	3.00
Confiture	3.00
Butter	1.00

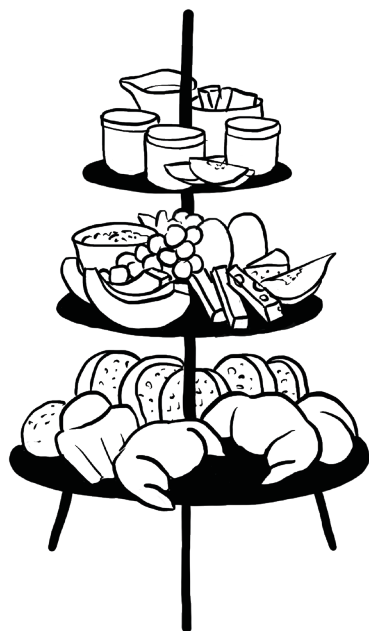
*Vollenweiders hausgemachtes Granola
(mit Ahornsirup und Pecannüssen) gibt's auch an unserer
Theke zum Mitnehmen (250gr oder 500gr).

ON WEEKENDS WE BRUNCH!

Unser neues Brunch-Angebot
finden Sie auf den nächsten Seiten!

Leckerschmecker: Probieren Sie
unsere Bestseller Brunch-Etagères
«The Morning after» und «Veggie».

Reservieren Sie jetzt Ihre Etagère im
Voraus unter 052 / 212 62 67.



BRUNCH

VOLLENWEIDER'S BRUNCH

Jeden Samstag, Sonntag und alle Feiertage

9:00 Uhr – 15:00 Uhr

Reservieren Sie jetzt Ihre Etagère im Voraus unter:

mail@vollenweiderchocolatier.ch, 052/212 62 48 oder
hier und jetzt!

ETAGÈREN

Etagère «The Morning After» 38.00/pro Person

Für 2 Personen

Birchermüesli, Zopf, Croissant, Brötchen, Käseauswahl,
Schinken, Butter, Confiture, Vollenweiders Haselnuss-
brottaufstrich, saisonale Früchte, Rührei im Glas
und Avocado Spread

Etagère «Veggie» (vegetarisch) 38.00/pro Person

Für 2 Personen

Birchermüesli, Zopf, Croissant, Brötchen, Brioche,
Käseauswahl, Butter, Confiture, Vollenweiders
Haselnussbrottaufstrich, saisonale Früchte, Rührei
im Glas und Avocado Spread, Hummus und Ayvar

Brunch Extras

+ Portion Lachs (75g)	9.90
+ Portion Speck	7.-
+ Portion Schinken	7.-
+ Portion Käse	6.-
+ Confiture	3.-
+ Haselnussbrottaufstrich	3.-
+ Butter	1.-

Passende Drinks finden Sie unter
Aperitif / Nonnies / Bubbles

BESTSELLER

Birchermüesli nach Hausrezept (man munkelt, es sei das Beste)	9.30
+ Brötchen	10.70
+ Brötchen und Schlagrahm	12.70

VOLLENWEIDER'S ZOPF ZMORGE

Jeden Samstag, Sonntag und alle Feiertage

Drei 3 Stück frisch gebackener Zopf mit Butter, Confiture und hausgemachtem Haselnussbrottaufstrich	13.50
+ Honig	3.-

EGGS, EGGS, EGGS

Eggs Benedict Florentine Pochiertes Ei auf Vollenweiders Butter-Brioche mit Spinat und Sauce Hollandaise	23.00
Eggs Benedict Classic Pochiertes Ei auf Vollenweiders Butter-Brioche, mit Sauce Hollandaise und Schinken	23.00
Eggs Benedict Royale Pochiertes Ei auf Vollenweiders Butter-Brioche mit Sauce Hollandaise und nachhaltigem, norwegischem gravet Lachs (Frisk Fisk)	32.50
Good Morning Sunshine 2 Spiegeleier, Kalbs-Chipolata und Speck, Baguette, Avocado Spread, Butter, Confiture	25.00
Rührei mit Vollkorn Toast	6.50

BRUNCH

WAFFELN

Jeden Samstag, Sonntag und alle Feiertage
Klassisch serviert:

Nature	14.00
mit kanadischem Ahornsirup und Butter	
+ Rahm	+ 2.00

PANCAKES

Nature	14.00
mit kanadischem Ahornsirup und Butter	
+ Rahm	+ 2.00

AVO TOASTS UND BAGELS

Avo Toast	12.50
Getoastetes Dinkel-Hausbrot, Avocado, Tomaten und Schnittlauch (vegan)	
+ nachhaltiger gravad Lachs (Frisk Fisk)	+ 9.90
+ pochiertes Ei	+ 4.50
Bagel Lox 'n' Cream Cheese	21.50
Cream Cheese, Lachs (Frisk Fisk), rote Zwiebeln und Kapern	
Bagel Veggie	19.50
Rührei, Avocado, Cream Cheese	
Bagel Bacon and Egg	19.50
Rührei, Speck, Cream Cheese	

GLACES UND SORBETS

Glaces: Vanille, Chocolat, Raffaello,
Haselnuss, Mocca, Stracciatella

Sorbet (vegan): Himbeer

Pro Sorte	5.20
+ Rahm	+ 2.00

Mehr Sorten in der Kühltruhe an unserer Theke.

FRAPPÉS

Alle obigen Aromen	12.50
+ Hafermilch, Sojamilch, laktosefreier Milch	+ 0.50

GLACES / SORBETS

COUPES

Affogato	7.50
Espresso mit Vollenweiders homemade Vanilleglace	
Affogato alla cioccolata	7.50
Espresso mit Vollenweiders homemade Chocolatglace	
Eis Café	12.50
Hausgemachte, gerührte Moccaglace und Schlagrahm	
Wiener Eis Café	14.50
Hausgemachte Vanilleglace mit doppeltem Espresso und Schlagrahm	
Nussknacker	15.00
Hausgemachte Chocolat- und Haselnussglace, Haselnüsse, Vollenweiders Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coconut	15.00
Hausgemachte Raffaello- und Vanilleglace, Vollenweiders Schokoladensauce, Mandeln, Kokosmakrönli und Schlagrahm	
Dänemark	15.00
Hausgemachte Vanilleglace mit Vollenweiders Schokoladensauce und Schlagrahm	
Triple Chocolate Sin	15.00
Hausgemachtes Schokoladenglace, Chocolate Chip Cookie Chunks (mit Baumnüssen), Schokosauce und Schlagrahm	
Portion Vermicelles	14.50
Hausgemachtes Marronipurée, Schlagrahm	
Mont Blanc	15.00
Alles hausgemacht: Vanilleglace, Vermicelles und Meringues	

Schinken CH / Poulet CH/FR: Metzgerei Jucker, Kollbrunn
Eier CH (Freiland): Eiertom (Tösstal, ZH)
Mehl CH: Mühle Oberembrach (ZH)
Lachs Norwegen (nachhaltig): Frisk Fisk (ZH)

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen gibt Ihnen unser Service-Team gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Für den Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein
an unter 16-Jährige; Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.
Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

BESUCHEN SIE
UNS AUCH IN
ZÜRICH AN DER
STORCHENGASSE 11

