



Vorspeisen

Bunter Blattsalat an Balsamico-Hausdressing	9.50
Gemischter Salat an Balsamico-Hausdressing	12.50
Kürbis-Karottensuppe mit Quark und Ingwer	12.50
Schweizer Alpkäsemousse mit Wildtrockenwurst (CH) und Feige	18.50
Kürbis-Ravioli von BRAVO aus Höngg (ZH) mit Honigbutter, Orangenfilets und Haselnüssen	Vorspeise 19.50 Hauptgang 29.50
Rindstatar (CH) vom Holzenhof in Ennetbürgen (NW), mit Kapern, Zwiebeln, Toastbrot und Kräuterbutter	Vorspeise 19.50 Hauptgang 34.50

Hauptgänge

Hackbraten vom Kalb (ZH) von der Bio-Metzgerei Abegg aus Langnau, an Pilzrahmsauce, dazu schwarzer Karotten-Kartoffelstock und Spinatchips	32.50
Lachsragoût (CH) an Lindenblüten-Weissweinsauce, dazu Tagliatelle, Trauben und Wirz	36.50
ALBISHAUS Burger vom Rind (CH) mit Käse und Country Fries, Cole Slaw, Knoblauchdip, Rotkraut-Apfelsalat & Candy Bacon	32.50
Hirschpfeffer (AUT) mit Spätzli, Rotkraut, Birnen, Preiselbeeren und glasierten Maroni	34.50
Zürcher Rehschnitzel (ZH) an Portweinsauce, mit Spätzli, Rotkraut, Birnen, Preiselbeeren und glasierten Maroni	42.-
Vegane Quinoa-Täschli dazu caramelisierter Kürbis und Preiselbeeraioli	28.50
Vegetarischer ALBISHAUS-Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Birnen, Kürbis, an Pilzrahmsauce, dazu Preiselbeeren und glasierte Maroni	26.50
Fondue moitié-moitié Hausmischung von Chäs & Co, mit Gruyère, Fribourger Vacherin und Knoblauch. Dazu Hausbrot, neue Kartoffeln und Birnen	34.-

Für die Kinder

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Country Fries	14.50
Country Fries qualitativ hochwertige, dick geschnittene Pommes Frites - auch für Erwachsene	8.-