



HERZLICH WILLKOMMEN AUF DER DACHTERRASSE DES KANTONS

In den 1930ern zunächst als «ALBISHAUS des Touristenvereins die Naturfreunde» erbaut, führen wir seit 2011 diesen besonderen Ort als Restaurant mit Seminarraum weiter. Wir tun dies im Geiste der Geschichte dieses Hauses und verstehen das ALBISHAUS als weltoffenes Haus, dessen Türen Jeder und Jedem offenstehen. Wir ergänzen die Tradition des ALBISHAUS um eine moderne kulinarische Perspektive, welche auf Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit setzt. Wir erhalten den ursprünglich-rustikalen Charakter des ALBISHAUS und wollen mit inneren Werten überzeugen. Mit anspruchsvollen, überraschenden und kreativen Gerichten. Mit dynamischem, herzlichem und ehrlichem Service. Wir verstehen uns als Bindeglied zwischen Stadt und Land, zwischen den Regionen Zürich und Zug, zwischen Ausflugsbeiz und Fine Dining.

Mit Euch im Dialog wollen wir das ALBISHAUS stetig weiterentwickeln. Und teilen auch ungewöhnlichere Perspektiven in den monatlichen ALBISHAUS-News. Du findest uns ausserdem auf dem ALBISHAUS-WhatsApp-Channel und auf Social Media @albishaus. Hier gibt es täglich Lunch-Menü und Wetterupdates.

Wir sind an Euren Erfahrungen und Erwartungen interessiert. Und für Resonanz an uns persönlich oder per E-Mail an feedback@albishaus.ch dankbar.

Wir wünschen Euch eine wunderbare Zeit im ALBISHAUS!
Das ALBISHAUS-Team

Curdin & Mick die Gesellschafter
Michael Chef de Cuisine
Fabian Chef de Service
Dominik Kommunikation



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



VORSPEISEN

STARTERS

BUNTER BLATTSALAT ^{LF, GF}

an Balsamico-Hausdressing
Green salad with homemade Italian dressing
10.50

GEMISCHTER SALAT

an Balsamico-Hausdressing
Mixed salad with homemade Italian dressing
12.50

NÜSSLISALAT MIT WEIDE-EI BAUMSCHULE REICHENBACH, HAUSEN A.A.

an französischem Hausdressing, mit Speck und Kräutercroûtons
Lamb's lettuce with free range eggs with French dressing, served with bacon and croutons
16.50

KÜRBISMOUSSE VEGAN ^{GF, LF}

auf Randencarpaccio, mit caramelisierten Baumnüssen,
Federkohl und Waldbeerendressing
Pumpkin mousse with caramelized walnuts, kale and berry dressing
18.50

TOPINAMBUR-CRÈMESUPPE ^{GF}

mit caramelisierten Apfelwürfeln
Sunchoke soup with caramelized apple dices
13.50

LAUWARMER DALLENWILER GEISSKÄSE CHÄS&CO ^{GF}

mit Spinatsalat und sautierten Waldpilzen
an Granatapfel-Waldbeerendressing
Tepid goat cheese with spinach salad and sautéed mushrooms
with pomegranate-berry dressing
19.50

ALPKÄSE-KRÄUTER-RAVIOLI VON BRAVO DELIKATESSEN ZH-HÖNGG

an Vodka-Butter, mit roten Zwiebeln, Federkohl und Kürbiswürfeln
Swiss alp cheese-filled ravioli with vodka butter,
red onions, kale and pumpkin dices
24.50



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN **MAIN COURSES VEGETARIAN & VEGAN**

WILD-VEGI-TELLER VEGETARISCH

an Waldpilzrahmsauce, mit Spätzli, Rotkraut,
Maroni, Rosenkohl, Wirsing und Rotweinbirne
Vegetarian game season plate with spaetzle pasta, red cabbage,
chestnuts, Brussels sprouts, savoy cabbage, a red wine infused pear,
served on forest mushroom sauce

32.50

QUINOA-BURGER IM SESAM-BUN

mit hausgemachtem Quinoa-Patty, serviert mit Country Fries,
Knoblauchdip und Coleslaw

Homemade vegetarian burger, served with Country Fries,
garlic dip and coleslaw

32.50

KICHERERBSEN-TÄTSCHLI VEGAN GF, LF

an Pflaumensauce, mit Kürbiswürfeln, Rosenkohl,
Wirsing und Baumnüssen

Vegan chickpea patties with plum sauce, pumpkin dices,
Brussels sprouts, savoy cabbage and walnuts

32.50

ALPKÄSE-KRÄUTER-RAVIOLI VON BRAVO DELIKATESSEN ZH-HÖNGG

an Vodka-Butter, mit roten Zwiebeln, Federkohl und Kürbiswürfeln
Swiss alp cheese-filled ravioli with vodka butter,
red onions, kale and pumpkin dices

35.50

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (CH) CHÄS & CO

Gruyère AOP & Freiburger Vacherin AOP,
serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen und Brot

Cheese fondue with Gruyère and Vacherin,
served with potatoes, fresh pears and bread

36.50

Supplément 150g

extra portion / "refill" of 150g cheese

8.-



HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH **MAIN COURSES MEAT & FISH**

ENTRECÔTE VOM HIRSCH (SI, ~160g) ^{GF}
an Waldpilzrahmsauce, mit Eblysotto und Herbstgemüse
Venison entrecôte with forest mushroom sauce,
served with eblysotto ("ri"sotto of durum wheat) and vegetables
45.50

REHSCHNITZEL (AT) METZGEREI KÜNZLI STALLIKON
an Sauerkirschenjus, mit Spätzli und Herbstgemüse
Roe deer scallop with sour cherry sauce, speatzle pasta and vegetables
43.50

HIRSCHPFEFFER NACH GROSSMUTTERART (CH)
METZGEREI HOLZEN ENNETBÜRGEN
mit Rotkraut, Spätzli, Speck, Maroni, Silberzwiebeln,
Croûtons und Rotweinbirne
Dear stew with red cabbage, spaetzle pasta, bacon, chestnuts,
pearl onions, croutons and a red wine infused pear
37.50

WILDBRATWURST (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.
an Preiselbeer-Zwiebelsauce mit sautierten Trauben
und Rosenkohl, dazu hausgemachte Butterrösti
Game bratwurst on cranberry-onion sauce with sautéed grapes,
Brussel sprouts and homemade Swiss hash browns
26.50

HACKTÄTSCHLI VOM RIND (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.
an Waldpilzrahmsauce, dazu Kartoffelstock,
Wirsing und Kürbis
Beef meat balls with forest mushroom sauce, potato mash,
savoy cabbage and pumpkin
34.50

ALBISHAUS-BURGER VOM RIND (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.
mit Gruyère, Candy Bacon, Country Fries, Coleslaw und Knoblauchdip
ALBISHAUS burger with Gruyère cheese, candied bacon,
Country Fries, garlic dip and cole slaw
34.50



HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH **MAIN COURSES MEAT & FISH**

PERLHUHNBRUST (CH) METZGEREI KRAUS THALWIL ^{GF}
an Senf-Meerrettichsauce,
dazu Bramata-Fetaschnitte und Herbstgemüse
Guinea fowl breast with mustard-horseradish sauce,
served with bramata-feta cheese slice and vegetables
36.50

BREMGARTNER REGENBOGENFORELLENFILET (CH) ^{GF}
an Limetten-Kräutersauce, mit Eblysotto und Herbstgemüse
Rainbow trout fillet on a lime-herbs sauce,
served with eblysotto ("ri"sotto of durum wheat) and vegetables
36.50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR KLEINE GÄSTE **CASUAL BUT DELICIOUS FOR KIDS**

EBLYSOTTO mit Gemüse
Eblysotto ("ri"sotto of durum wheat) with vegetables
14.50

KÄSE-SPÄTZLI
Spaetzle pasta with cheese sauce
14.50

CHICKEN NUGGETS (CH) HAUSGEMACHT ^{LF}
mit Country Fries
Chicken nuggets with country fries
16.50 Kinderportion for children
28.50 Erwachsenenportion for adults

PORTION COUNTRY FRIES – AUCH FÜR DIE ERWACHSENEN ^{LF}
Premium French Fries – tasty for all ages
8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

MARONI-BLÄTTERTEIGTÖRTCHEN

mit Meringues und Waldbeersauce

Chestnut mousse tart with meringue and berry sauce

14.50

ZWETSCHGEN-PANNA COTTA VEGAN ^{GF, LF}

mit Safran-Birnenkompott

Vegan plum Panna Cotta with saffron-pear compote

13.50

PORTWEINFEIGE IM BACKTEIG

mit Sauerrahmglacé und Portweinsauce

Port wine fig in deep-fried batter, served with sour cream ice cream and port wine sauce

14.50

FRUCHTWÄHE

Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of seasonal fruit

8.50

SCHOGGIKUCHEN ^{GF}

Chocolate cake

7.-

ZITRONENCAKE

Lemon cake

7.-

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM +1.50

Portion of fresh whipped cream +1.50



GLACÉ

ICE CREAM

SCHOGGI, VANILLE, STRACCIATELLA, MOCCA, CAMEL, PISTACHE, ERDBEER, BAUMNUSS, ZITRONENSORBET

CHOCOLATE, VANILLA, STRACCIATELLA, COFFEE, CAMEL,
PISTACHIO, STRAWBERRY, WALNUT, LEMON SORBET

PRO KUGEL 4.-
Scoop

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM + 1.50
with fresh whipped cream

COUPES

SUNDAES

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglacé, Schlagrahm und warme Schoggisauce
Sundae «Coupe Denmark» with vanilla ice cream, whipped cream
and hot chocolate sauce

11.50

COUPE WELTI

Erdbeerglacé, Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör
Sundae «Coupe Welti» with strawberry and vanilla ice cream, whipped cream
and cassis liqueur

12.50

COUPE COLONEL

Zitronensorbet und Wodka
Sundae „Coupe Colonel“ with lemon sorbet and vodka

9.50

EISKAFFEE

Moccaglacé, Espresso und Schlagrahm
Sundae «Coffee» with coffee ice cream, espresso macchiato and whipped cream

10.50

COUPE SMARTIES

Kugel Glacé nach Wahl, Schlagrahm und Smarties
Sundae «Smarties» with one scoop of ice cream of choice, whipped cream
and «Smarties» chocolate lentils

6.50