



# HERZLICH WILLKOMMEN

## AUF DER DACHTERRASSE DES KANTONS

In den 1930ern zunächst als ALBISHAUS des «Touristenverein 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 dieses Ortes 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 nutzen unsere monatlich erscheinenden ALBISHAUS-News dazu, einen Blick über den Tellerrand zu werfen. Unser WhatsApp-Service informiert täglich über Lunchmenü und aktuelle Wetterprognose.

Wir sind sehr interessiert an Eurer Resonanz. Und freuen uns über ein Feedback persönlich im Gespräch oder per E-Mail an [feedback@albishaus.ch](mailto:feedback@albishaus.ch).

Habt eine wunderbare Zeit bei uns im ALBISHAUS!

### Euer Service- und Küchenteam

Mick Gesellschafter,  
Michael Chef de Cuisine  
Fabian Chef de Service  
Dominik Kommunikation



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



## VORSPEISEN STARTERS

Bunter Blattsalat <sup>LF, GF</sup>  
an Balsamico-Hausdressing  
*Green salad with homemade Italian dressing*  
10.50

Gemischter Salat <sup>GF</sup>  
an Balsamico-Hausdressing  
*Mixed salad with homemade Italian dressing*  
12.50

Nüsslisalat mit Weide-Ei <sup>LF, GF</sup>  
an Sanddorn-Dressing, mit Speck und Pastinakenchips  
*Mixed salad with homemade Italian dressing*  
16.50

Weisswein-Lavendelcrèmesuppe <sup>GF</sup>  
mit Cashew-Parmesan-Crumble  
*White wine and lavender cream soup with cashew-parmesan crumble*  
14.50

Rüebli-Ingwermousse vegan <sup>LF, GF</sup>  
an Spinatsalat, Dill-Pfefferminz-Pesto und caramelisierten Baumüssen  
*Vegan carrot and ginger mousse with spinach salad, dill-peppermint pesto and caramelized walnuts*  
18.50

Burrata mit gebratenem Chicorée <sup>GF</sup>  
an Dill-Pfefferminz-Pesto, mit Granatapfelkernen  
*Burrata with roasted chicory on homemade pesto, garnished with pomegranate seeds*  
19.50

Morchel-Ravioli  
an Cognac-Butter, mit sautiertem Rhabarber und Krautstiel  
*Morel ravioli with cognac butter, sautéed rhubarb and cabbage stalk*  
25.50 Vorspeise *Starter*  
36.50 Hauptgang *Main course*



## HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH MAIN COURSES MEAT & FISH

### Filet vom Rind <sup>GF</sup>

an Trüffeljus, mit Kartoffel-Krautstiel-Gratin und Frühlingsgemüse  
*Beef fillet with truffle jus, potato and cabbage gratin and spring vegetables*

53.50 ~200g

39.50 ~130g

### Bärlauch-Hacktätschli vom Rind <sup>GF</sup>

an Burgunder-Rosmarinjus, mit Erbsen-Kartoffelstock und Frühlingsgemüse  
*Beef mince patties with wild garlic, burgundy-rosemary jus and pea-potato mash*

34.50

### ALBISHAUS-Burger vom Rind

mit Gruyère, Candy Bacon, Country Fries und Coleslaw  
*ALBISHAUS beef burger with cheese, candied bacon, Country Fries, garlic dip and coleslaw*

34.50

### Leber vom Kalb ~160g <sup>GF</sup>

geschnetzelt und in Butter geschwenkt, abgeschmeckt mit Zwiebeln und Kräutern, dazu hausgemachte Rösti

*Chopped veal liver, sauteed in butter, onions and herbs, served with hash browns*

39.50

### Schweinssteak vom Nierstück ~200g

an sautiertem Birnen-Speckragoût, serviert mit Tagliatelle und Frühlingsgemüse  
*Pork steak with sautéed pear and bacon ragout, served with tagliatelle and spring vegetables*

39.50

### Pouletbrust ~160g <sup>GF</sup>

an Morchelrahmsauce, mit Wildreis und Frühlingsgemüse  
*Chicken breast on morel cream sauce, with wild rice and spring vegetables*

38.50

### Filet vom Alpen-Zander ~160g <sup>GF</sup>

in Butter gebraten mit Cherrytomaten, Schalotten und frischen Kräutern, dazu Frühlingszwiebelkartoffeln und Gemüse

*Fillet of Alpine pike-perch fried in butter with cherry tomatoes, shallots and fresh herbs, served with spring onion potatoes and vegetables*

43.50



## HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH MAIN COURSES MEATLESS

Kichererbsen-Täschli vegan <sup>LF, GF</sup>

an veganer Bratensauce mit Frühlingsgemüse und geröstetem Sesam

*Chickpea patties on vegan gravy with spring vegetables and roasted sesame seeds*

32.50

Kartoffel-Ricotta-Spinatplätzli vegetarisch

an Morchelrahmsauce, mit geschmortem Mini-Lattich und Frühlingsgemüse

*Vegetarian potato and ricotta spinach "Schnitzel" on morel cream sauce, with braised mini lettuce and spring vegetables*

29.50

Naturfreunderösti vegetarisch <sup>GF</sup>

an Kräuter-Pilzrahmsauce, saisonal interpretiert mit Frühlingsgemüse und geschmortem Chicorée

*»The friends of nature" hash brown, seasonally interpreted with spring vegetables, on herb-mushroom cream sauce, with braised chicory*

28.50

Quinoa-Burger mit hausgemachtem Patty, vegetarisch

dazu Country-Fries, Knoblauchdip und Coleslaw

*Vegetarian Quinoa burger with country fries, garlic dip and coleslaw*

32.50

Morchel-Ravioli vegetarisch

an Cognac-Butter, mit sautiertem Rhabarber und Krautstiel

*Morel ravioli with cognac butter, sautéed rhubarb and cabbage stalk*

25.50 Vorspeise *Starter*

36.50 Hauptgang *Main course*



## CHÄSFONDUE CHEESE FONDUE

Moitié-Moitié ~300g

Gruyère AOP, Freiburger Vacherin AOP, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen und Brot  
*Swiss fondue with Gruyère and Vacherin cheese, served with potatoes, fresh pears and bread*  
36.50

Supplement 150g *extra portion 150g*  
8.-

## KINDERGERICHTE FOR CHILDREN

Bärlauch-Hacktätschli vom Rind <sup>GF</sup>  
an Bratensauce, mit Kartoffelstock  
*Beef patties on gravy with potato mash*  
19.50

Tagliatelle  
an Tomatensauce  
*Tagliatelle pasta with tomato sauce*  
13.50

Chicken Nuggets hausgemacht <sup>LF</sup>  
mit Country Fries  
16.50 Kinderportion *children*  
26.50 Erwachsenenportion *adults*

Country Fries <sup>LF, GF</sup>  
*Premium French Fries*  
8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT  
DESSERTS HOMEMADE

Kokos-Limetten-Trifle vegan <sup>LF, GF</sup>  
mit Birnen-Safrankompott und Pistazien-Crumble  
*Vegan coconut and lime trifle with pear and saffron compote and pistachio crumble*  
13.50

Weisses Schokoladen-Rhabarber-Tiramisù  
Garniert mit frischen Früchten  
*White chocolate rhubarb tiramisù garnished with fresh fruit*  
14.50

Orangen-Grand Manier-Parfait <sup>GF</sup>  
in Mandelkruste, mit Tonkabohnen-Schokoladensauce  
*Orange Grand Manier parfait in almond crust, with tonka bean-chocolate sauce*  
14.50

Fruchtwähe  
mit saisonalen Früchten  
*Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of fruit*  
8.50

Schokoladenkuchen <sup>GF</sup>  
*Chocolate cake*  
7.-

Zitronenkuchen <sup>GF</sup>  
*Lemon cake*  
7.-

...mit frischem Schlagrahm  
*...Portion of fresh whipped cream*  
+1.50



## COUPES SUNDAES

### Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit Schlagrahm, dazu warme Schoggisauce

*Vanilla ice cream, whipped cream on top, warm chocolate sauce on the side*

11.50

### Coupe Welti

Erdbeer- und Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör

*Strawberry and vanilla ice cream, whipped cream and cassis liqueur (alc.)*

12.50

### Coupe Colonel

Zitronensorbet und Vodka

*Lemon sorbet and vodka*

9.50

### Eiskaffee

Mocccaglacé, frischer Espresso und Schlagrahm

*Coffee ice cream, fresh espresso, whipped cream*

10.50

### Coupe Smarties

Glacésorte nach Wahl, Schlagrahm und Smarties

*One scoop of ice cream of choice, whipped cream and "Smarties" chocolate lentils*

6.50

## GLACÉS ICE CREAM

Schokolade *chocolate*

Mocca *coffee*

Erdbeer *strawberry*

Vanille *vanilla*

Caramel

Baumnuss *walnut*

Stracciatella

Pistache *pistachio*

Zitronensorbet *lemon sorbet*

je Kugel *per scoop*

4.-

frischer Schlagrahm

*fresh whipped cream*

+1.50



## PRODUKTE IM ALBISHAUS HERKUNFSDOKUMENTATION

### Fleisch:

Karl Abegg Bio-Metzgerei & Delikatessen  
*Langnau am Albis, ZH, CH*

### Holzenfleisch

*Ennetbürgen, NW, CH*

### Fisch:

Bianchi  
*Stadt Zürich, ZH, CH*

### Gemüse:

Ruedi Roos  
*Adliswil, ZH, CH*

### Brot:

Bäckerei Widmer  
*Langnau am Albis, ZH, CH*

### Ravioli:

BRAVO-Delikatessen  
*Höngg, ZH, CH*

### Käse:

Chäs & Co  
*Bergdietikon, AG, CH*

### Eier:

Baumschule Reichenbach  
*Hausen am Albis, ZH, CH*

### Gewürze:

Maurice von Merlaco  
*Langnau am Albis, ZH, CH*