



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. Wir sind sehr interessiert an Eurer Resonanz und freuen uns über ein Feedback persönlich im Gespräch oder per E-Mail an kontakt@albishaus.ch.

Habt eine wunderbare Zeit bei uns im ALBISHAUS!

Euer Küchen- und Serviceteam

Michel Chef de Cuisine
Fabian Chef de Service
Mick Gesellschafter



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



PRODUKTE IM ALBISHAUS

HERKUNFTSDEKLARATION

Brot:	Kurt Staub Bäckerei-Konditorei, Neuheim
Eier:	Baumschule Reichenbach, Hausen am Albis
Fisch:	Bianchi, Zürich
Fleisch:	Karl Abegg Bio-Metzgerei & Delikatessen, Langnau am Albis Künzli Metzgerei, Stallikon Kraus Metzgerei, Rüschlikon
Gemüse:	Reust Gastro AG, Zürich
Gewürze:	Merlasco von Maurice, Langnau am Albis
Glacé:	Emmi, Luzern
Käse:	Chäs & Co, Bergdietikon
Ravioli:	Bravo Delikatessen, Höngg

Fleisch und Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Wenn Sie sich Gedanken darüber machen, woher die tierischen Produkte stammen, die Sie konsumieren und wie die Tiere gehalten wurden, dann sind Sie mit dem Label KAGfreiland auf der sicheren Seite. Sämtliche Produkte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Bauern und Bäuerinnen können sich nur dann KAGfreiland zertifizieren lassen, wenn sie bereits Bio Suisse zertifiziert sind.

Wer den KAGfreiland Standard erreicht, erfüllt strenge Auflagen bei der Tierhaltung. Das bedeutet, dass Tiere täglich Auslauf erhalten, dass sie in Gruppen gehalten werden und unversehrt bleiben müssen. So dürfen Kühe beispielsweise nicht enthornt werden. Zudem werden sämtliche Tiere mit biologischem Futter gefüttert und dürfen maximal zwei Stunden transportiert werden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Abkürzungen: **L** laktosefrei **G** glutenfrei **V** vegetarisch **VV** vegan

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.



VORSPEISEN

STARTERS

Bunter Blattsalat

VV L G

an Balsamico Hausdressing

Green salad with homemade Italian dressing

CHF 10.50

Gemischter Salat

V G

an Balsamico Hausdressing

Mixed salad with homemade Italian dressing

CHF 12.50

Nüsslisalat

(V) L

mit Weide-Ei, Speck und Pastinaken-Chips, an Cranberry Dressing

Lamb's lettuce with egg, bacon, parsnip chips, and cranberry dressing

CHF 16.50

Spinat-Kokos-Cashew Mousse

VV G

mit Beluga Linsen, Radieschensalat an Cranberry-Dressing

Spinach-cashew mousse, with Beluga lentils, radish salad

CHF 19.50

Burrata

V G

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln, karamellisierten Baumnüssen und Pfefferminz-Dill-Pesto

Burrata with sautéed king oyster mushrooms, spring onions, caramelised walnuts, and mint dill pesto

CHF 19.50

Pastinaken Orangencrèmesuppe

V G

mit Mandel-Feta Crumble

Parsnip-orange Cream soup with almond-feta crumble

CHF 13.50

Limetten Ravioli

V

mit sautierten Birnenschnitzen, frischem Blattspinat, an Senf-Honigbutter und gerösteten Pinienkernen

Lime ravioli, with sautéed pear slices, fresh spinach, in mustard-honey butter, and roasted pine nuts

CHF 26.50 Vorspeise Starter



HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH ODER FISCH

MAIN COURSES WITH MEAT OR FISH

Rindsfilet

G

an Wacholderjus, mit Kartoffel-Gemüse-Mascarpone Schnitte und Baby-Lattich

Beef fillet, with juniper jus, accompanied by potato-vegetable-mascarpone slice and baby lettuce

CHF 56.50 ~ 200g CHF 42.50 ~ 130g

Geschnetzelte Kalbsleber

G

in Butter sautiert mit frischen Kräutern und Schalotten, dazu Rösti

Veal liver sautéed in butter with fresh herbs and shallots, served with rösti

CHF 40.50

Filet vom Kräuterschwein «Wellington»

mit Pilz Duxelles im Blätterteig-Speckmantel gebacken, an Wacholderjus und Frühlingsgemüse

Pork fillet Wellington, with mushroom duxelles, baked in puff pastry wrapped in bacon served with juniper jus and spring vegetables

CHF 44.50

ALBISHAUS Burger vom Rind

mit Gruyère, Candy Bacon, Country-Fries, dazu Knoblauch-Dip und Coleslaw

ALBISHAUS beef burger with cheese, candied bacon, country fries, garlic dip and coleslaw

CHF 34.50

Pouletbrust Cordon Bleu

mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt, in Cornflakes paniert, dazu Kartoffel-Gemüse-Mascarpone Schnitte und Birnen-Radieschen-Salsa

Chicken breast Cordon Bleu filled with mountain cheese and country ham, coated in cornflakes, served with potato-vegetable-mascarpone slice and pear-radish salsa

CHF 38.50

Forellenfilets aus Bremgarten

G

an Blutorangen-Buttersauce, dazu Spinatrisotto und Frühlingsgemüse

Trout fillets with blood orange sauce, served with spinach risotto, and spring vegetables

CHF 41.50

Grossi's Rindshackbraten

G

an Merlotjus, Erbsen-Kartoffelstock, dazu Frühlingsgemüse

Grossi's Beef meatloaf patties with Merlot jus, sweet potato mash refined with chopped egg and Parmesan, and winter vegetables

CHF 34.50



HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

MAIN COURSES MEATLESS

Kichererbsen Tätschli

VV L

mit Süsskartoffel-Currypüree und Frühlingsgemüse garniert mit mariniertem Rucola

Chickpea patties, served with sweet potato curry purée, and spring vegetables garnishes with marinated arugula

CHF 32.50

Frühlings Vegi Teller

V

Kartoffel-Gemüse-Mascarpone Schnitte, mit Beluga-Linsen, Baby Lattich, garniert mit mariniertem Rucola und Feta-Mandel-Crumble, dazu Blutorangen-Buttersauce

Spring-Veggie Plate, served with potato-vegetables-mascarpone slice, with Beluga-lentils, and baby lettuce, garnished with marinated arugula and feta-almond-crumble served with blood orange butter sauce

CHF 29.50

Spinatrisotto

V G

mit Frühlingsgemüse und karamellisierten Baumnüssen

Spinach risotto served with spring vegetables and caramelized walnuts

CHF 28.50

Quinoa Burger «mit hausgemachtem Patty»

V

mit Country-Fries, dazu Knoblauch-Dip und Coleslaw

Vegetarian quinoa burger with country fries, garlic dip and coleslaw

CHF 32.50

Limetten Ravioli

V

mit sautierten Birnenschnitzen, frischem Blattspinat, an Senf-Honigbutter und gerösteten Pinienkernen

Lime ravioli, with sautéed pear slices, fresh spinach, in mustard-honey butter, and roasted pine nuts

CHF 37.50 Hauptgang *Main course*

Fondue Moitié Moitié

V

Gruyère AOP & Freiburger Vacherin AOP, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen & Brot
Swiss Cheese fondue with Gruyère and Vacherin, served with potatoes, fresh pears and bread

CHF 36.50 ~ 300g

CHF 8.- Supplement *extra portion "refill"* ~ 150g

Veganes Fondue

VV L

pflanzliche Fondue Alternative. Hergestellt in der Schweiz aus biologischen Cashewkernen, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen & Brot

A plant-based fondue alternative. Made in Switzerland with organic cashews, served with potatoes, fresh pears, and bread.

CHF 36.50 ~ 250g

CHF 8.- Supplement *extra portion "refill"* ~ 125g



FÜR KINDER

FOR CHILDREN

Gemüserisotto

V

Vegetable Risotto

CHF 13.50

Chicken Nuggets hausgemacht

mit Country Fries oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

Homemade Chicken Nuggets with country fries or as a fitness plate with homemade Italian dressing

CHF 16.50 Kinderportion *children*

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

Forellen Fischknusperli

mit Country Fries und Tartarsauce oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

Trout Fish Nuggets with country fries and tartare sauce or as a fitness plate with homemade Italian dressing

CHF 17.50 Kinderportion *children*

CHF 29.50 Erwachsenenportion *adults*

Kids Burger vom Rind (ohne Burgersauce)

mit Gruyère und Country Fries,

Beef burger with cheese and Country Fries

CHF 19.50

Kids Burger mit Quinoa (ohne Burgersauce)

V

mit Country Fries

Quinoa burger with Country Fries

CHF 18.50

Country Fries

VV L

Premium French Fries

CHF 8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Rhabarber-Safran-Tiramisu

V

mit Früchten garniert

Rhubarb-Saffron Tiramisu, garnished with fruits

CHF 14.50

Orange Creme Brûlée

V G

mit Randen-Kokosnuss-Vanille Glacé

Orange-Crème Brûlée, served with beetroot-coconut-vanilla ice cream

CHF 15.50 CHF 13.50 ~ ohne Glacé

Schoko Brownies

VV L

mit Birnen-Holundersorbet, und gehackten Pistazienkerne

Chocolate brownies, with pear-elderberry sorbet and chopped pistachios

CHF 14.50

Schokoladenkuchen

V G

Chocolate cake

CHF 7.-

Zitronenkuchen

V

Lemon cake

CHF 7.-

Fruchtwähe

V

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

CHF 8.50

mit frischem Schlagrahm *with fresh whipped cream*

CHF 1.50



COUPES

SUNDAES

Coupe Dänemark

V

Vanilleglacé mit Schlagrahm, dazu warme Schoggisauce

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

CHF 11.50

Coupe Welti

V

Erdbeer- und Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör

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

CHF 12.50

Coupe Colonel

V

Zitronensorbet und Vodka

Lemon sorbet and vodka

CHF 9.50

Eiskaffee

V

Mokkaglacé, mit Espresso und Schlagrahm

Coffee ice cream, with espresso, whipped cream

CHF 10.50

Coupe Smarties

V

Glacésorte nach Wahl, Schlagrahm und Smarties

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

CHF 6.50

GLACÉS

ICE CREAM

Schokolade
Stracciatella

Vanille
Caramel

Erdbeer
Walnuss

Pistazie
Zitronensorbet

Mokka

*Chocolate
Stracciatella*

*Vanilla
Caramel*

*Strawberry
Walnut*

*Pistachio
Lemon sorbet*

Coffee

je Kugel *per scoop*
CHF 4.-

mit frischem Schlagrahm *with fresh whipped cream*
CHF 1.50