



# 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](mailto: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, Rüschtikon
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 11.00
- Gemischter Salat** V G  
an Balsamico Hausdressing  
*Mixed salad with homemade Italian dressing*  
CHF 13.00
- 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
- Bärlauch Spinat Mousse** VV G  
mit Beluga Linsen-Radieschensalat an Cranberry-Dressing  
*Wild garlic-Spinach mousse, with Beluga lentil radish salad, served with cranberry dressing*  
CHF 19.50
- Lauwarmer Ziegenfrischkäse** V G  
mit frischem Blattspinat, dazu Apfel-Spargelsalat an Senf-Honig Vinaigrette  
*Fresh goat cheese with fresh spinach leaves and apple-asparagus salad in mustard-honey vinaigrette*  
CHF 19.50
- Weisswein Lavendelcrèmesuppe** V G  
mit gerösteten Pistazien  
*White wine lavender cream soup with roasted pistachios*  
CHF 14.50
- Limetten Ravioli** V  
mit sautierten Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln, an Senf-Honigbutter und gerösteten  
Pinienkernen  
*Lime ravioli, with sautéed king oyster mushrooms, spring onions, 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 Frühlingsgemüse  
*Beef fillet, with juniper jus, accompanied by potato-vegetable-mascarpone slice and spring vegetables*

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 41.00

### Filet vom Kräuterschwein «Wellington»

mit Pilz Duxelles im Blätterteig-Speckmantel gebacken, an Wacholderjus und Spargeln  
*Pork fillet Wellington, with mushroom duxelles, baked in puff pastry wrapped in bacon served with juniper jus and asparagus*  
CHF 45.50

### 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 Rüeblirisotto und Spargel duo  
*Trout fillets with blood orange sauce, served with carrot risotto, and asparagus duo*  
CHF 42.00

### Grossi's Bärlauch Rindshackbraten

G

an Merlotjus, Randen-Kartoffelstock, dazu Frühlingsgemüse  
*Grossi's Wild Onion Beef meatloaf patties with Merlot jus, beet root potato mash, served with spring vegetables*  
CHF 35.50



# HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

## MAIN COURSES MEATLESS

### Kichererbsen Tätschli

V V L

mit Spargelragout und Zitronen-Cashewmousseline garniert mit mariniertem Rucola

*Chickpea patties, served with asparagus ragout and lemon-cashew mousseline 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 Blutorange-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

### Rüebli risotto

V G

mit Apfel-Spargelsalat an Senf-Honig Vinaigrette im Parmesankörbli und Rucola

*Carrot risotto served with apple-asparagus salad in mustard-honey vinaigrette served in parmesan basket and arugula*

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 Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln, an Senf-Honigbutter und gerösteten Pinienkernen

*Lime ravioli, with sautéed king oyster mushrooms, spring onions, in mustard-honey butter, and roasted pine nuts*

CHF 37.50 Hauptgang *Main course*



# FÜR KINDER

---

## FOR CHILDREN

### Rüebli risotto

*Carrot Risotto*

CHF 13.50

v

### 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)

mit Country Fries

*Quinoa burger with Country Fries*

CHF 18.50

v

### Country Fries

*Premium French Fries*

CHF 8.50

v v L



## DESSERTS HAUSGEMACHT

---

### DESSERTS HOMEMADE

<b>Rhabarber Safran Tiramisu</b> mit Früchten garniert <i>Rhubarb-Saffron Tiramisu, garnished with fruits</i> CHF 14.50	V
<b>Orangen Creme Brûlée</b> mit Rinden-Kokosnuss-Vanille Glacé <i>Orange-Crème Brulé, served with beetroot-coconut-vanilla ice cream</i> CHF 15.50    CHF 13.50 ~ ohne Glacé	V G
<b>Schoko Brownies</b> mit Birnen-Holundersorbet, und gehackten Pistazienkerne <i>Chocolate brownies, with pear-elderberry sorbet and chopped pistachios</i> CHF 14.50	VV L
<b>Schokoladenkuchen</b> <i>Chocolate cake</i> CHF 7.-	V G
<b>Zitronenkuchen</b> <i>Lemon cake</i> CHF 7.-	V
<b>Fruchtwähe</b> <i>Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of seasonal fruit</i> CHF 8.50	V
mit frischem Schlagrahm <i>with fresh whipped cream</i> 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	Vanille	Erdbeer	Pistazie	Mokka
Stracciatella	Caramel	Walnuss	Zitronensorbet	

<i>Chocolate</i>	<i>Vanilla</i>	<i>Strawberry</i>	<i>Pistachio</i>	<i>Coffee</i>
<i>Stracciatella</i>	<i>Caramel</i>	<i>Walnut</i>	<i>Lemon sorbet</i>	

je Kugel *per scoop*

CHF 4.-

mit frischem Schlagrahm *with fresh whipped cream*

CHF 1.50