



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.

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

L G VV

An Balsamico-Hausdressing

Green salad with homemade Italian dressing

CHF 10.50

Gemischter Salat

G V

An Balsamico-Hausdressing

Mixed salad with homemade Italian dressing

CHF 12.50

Insalata Caprese d'Albis

G V

Bufala Mozzarella mit Tomaten, Wassermelone, frittierte Oliven an Basilikum-Limetten Pesto

Albis caprese salad with buffalo mozzarella, tomato, watermelon, olives and basil-lime pesto

CHF 18.50

Tomaten-Aprikosen-Kaltschale

G V

Mit Feta-Würfeln

Tomato apricot summer soup, served with diced feta

CHF 13.50

Veganes Eierschwämmli-Mousse

L G VV

Mit Rucola-Erdbeersalat und caramellisierten Baumnüssen, an Limetten-Chili-Dressing

Vegan chanterelles mousse, arugula-strawberry salad, caramelized walnuts & lime-chili dressing

CHF 19.50

Rindstartar

Mit Salatbouquet, frittierten Kapern und Oliven, Toast und Butter

Beef tartar with fried capers & olives and buttered toast

70gr CHF 25.50 Vorspeise *Starter*

Vitello tonnato

L G

Der Klassiker sommerlich präsentiert

Veal with tuna sauce, classic summer-style dish

CHF 21.50 Vorspeise *Starter*

Limetten-Ravioli

V

Mit Nektarinen, roten Zwiebeln und Eierschwämmli, an Basilikumbutter

Lime ravioli with nectarines, red onion and chanterelles

CHF 25.50 Vorspeise *Starter*



HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

MAIN COURSES MEAT & FISH

Swiss Prime Entrecôte ~200g

Mit Kräuterkruste, Grillgemüse, baked Potato und Sauerrahm

Swiss prime rib steak with herb butter, grilled vegetables, baked potato and sour cream

CHF 54.50

Lamm-Koteletten ~180g

G

An Pfefferminz-Chimichurri-Marinade, mit Couscous-Feta-Salat und Grillgemüse

Lamb cutlet on peppermint-chimichurri marinade with couscous-feta salad & grilled vegetables

CHF 42.50

Vitello tonnato

L G

Der Klassiker sommerlich präsentiert

Veal with tuna sauce, classic summer-style dish

CHF 32.50 Hauptgang *Main course*

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

CHF 34.50

Spare-Rips vom Schwein ~250g

L G

Geschmort in BBQ-Sauce, mit Grillgemüse garnitur, Country-Fries und Knoblauch-Dip

Pork spareribs braised with BBQ sauce, with grilled vegetables and country fries

CHF 38.50

Poulet-Oberschenkel-Steak ~160g

Vom Grill, mit buntem Blattsalat und Früchten, an Limetten-Chili-Dressing, dazu

Knoblauchbaguette

Chicken thigh steak from the grill with salad & fruit on a lime-chili dressing and garlic baguette

CHF 34.50

Felchen-Knusperli im Bierteig hausgemacht

L

Mit hausgemachter Tartarsauce und Country-Fries

Beer-battered fish 'n' chips with homemade tartar sauce and country fries

CHF 37.50

Rindstatar

Mit Salatbouquet, frittierten Kapern und Oliven, Toast und Butter

Beef tartar with fried capers & olives and buttered toast

140gr CHF 37.50 Hauptgang *Main course*



HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

MAIN COURSES MEATLESS

Kichererbsen-Tätschli

L G VV

Mit Grillgemüse, an Paprika-Stroganoff-Sauce

Chickpea patties with grilled vegetables on a paprika stroganoff sauce

CHF 32.50

Chèvre chaud vom Dallenwiler Geisskäse

G V

Mit schwarzen Beluga-Linsen und Aprikosen, auf Rucola-Salat

Chèvre chaud, goat cheese with black beluga lentils, apricot and arugula salad

CHF 29.50

Quinoa-Burger mit hausgemachtem Patty

V

Dazu Country-Fries, Knoblauchdip und Coleslaw

Vegetarian quinoa burger with country fries, garlic dip and coleslaw

CHF 32.50

Limetten-Ravioli

V

Mit Nektarinen, roten Zwiebeln und Eierschwämmli, an Basilikumbutter

Lime ravioli with nectarines, red onion and chanterelles

CHF 36.50 Hauptgang *Main course*

Couscous-Feta Salat

G V

Mit Grillgemüse, Sauerrahm-Dip, frittierten Kapern und Oliven

Couscous feta salad with grilled vegetables, sour cream dip, fried capers & olives

CHF 26.50



KINDERGERICHTE

FOR CHILDREN

Couscous

G V

Mit Grillgemüse und Sauerrahm-Dip

Couscous salad with grilled vegetables and sour cream dip

CHF 13.50

Tagliatelle

V

an Tomatensauce

Tagliatelle pasta with tomato sauce

CHF 13.50

Chicken Nuggets hausgemacht

L

mit Country Fries

CHF 16.50 Kinderportion *children*

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

Fisch-Knusperli hausgemacht

L

Mit hausgemachter Tartarsauce und Country-Fries

Buttered fish 'n' chips with homemade tartar sauce and country fries

CHF 19.50

Country Fries

L G VV

Premium French Fries

CHF 8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Veganes Heidelbeer-Trifle

L G

Mit caramellisierten Baumnüssen und Aprikosenkompott

Vegan blueberry trifle with caramelized walnuts and apricot compote

CHF 13.50

Cheescake «Black & White»

Mit dunkler und weisser Schoggi gebacken, dazu Sauerrahm-Glacé

Cheescake baked with dark and white chocolate and sourcream ice cream

CHF 15.50

Himbeer-Kirsch-Parfait

G

An Portwein-Caramelsauce, mit Früchten

Raspberry Cherry Parfait with a port wine caramel sauce and fruit

CHF 14.50

Schokoladenkuchen

G V

Chocolate cake

CHF 7.-

Zitronenkuchen

V

Lemon cake

CHF 7.-

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

Moccaglacé, frischer Espresso und Schlagrahm

Coffee ice cream, fresh 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
Baumnuss

Pistache
Zitronensorbet

Mocca

V

*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



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