



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 feedback@albishaus.ch.

Habt eine wunderbare Zeit bei uns im ALBISHAUS!

Euer Küchenteam:

Halime, Michael, Gheri, Yazid, Afom

& euer Serviceteam:

Evi, Cilem, Niklas, Mick, Fabian, Renè, Tsetso, Oli



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



PRODUKTE IM ALBISHAUS

HERKUNFTSDEKLARATION

Brot:	Kurt Staub Bäckerei-Konditorei, Neuheim ^{CH}
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** L G VV
an Balsamico-Hausdressing
Green salad with homemade Italian dressing
CHF 12.-
- Gemischter Salat** V
an Balsamico-Hausdressing
Mixed salad with homemade Italian dressing
CHF 14.-
- Feta Oliven Terrine** V G
mit Basilikum-Pfefferminzpesto, mariniertem Nektarinen-Fenchelsalat, und Pistaziencrumble
Fried feta and olive terrine, with basil-mint pesto, marinated nectarine-fennel salad and pistachio crumble
CHF 19.50
- Aprikosen Gurken Kaltschale** G V
mit Feta-Würfeli
Apricot cucumber summer soup, served with diced feta
CHF 13.50
- Vegane Sommerrolle** L VV
Eierschwämmli-Cashew-Ricotta im Brickteig knusprig gebacken, dazu Rucola, Nektarinen-Tomatensalat an Chili-Limetten Dressing
Vegan Summer Roll, chanterelle mushroom-cashew-ricotta in crispy brick dough, served with arugula, nectarine-tomato salad, and chili-lime dressing
CHF 19.50
- Rindstatar**
mit Salatbouquet, Kapern, Oliven, Toast und Butter
Beef tartar with capers & olives and buttered toast
70gr CHF 27.- Vorspeise Starter
- Vitello tonnato** G
der Klassiker sommerlich präsentiert
Veal with tuna sauce, classic summer-style dish
CHF 25.50 Vorspeise Starter
- Zucchetti Safran Ravioli** V
mit sautierten Eierschwämmli, Cherrytomaten an Pinienkernenbutter
Zucchini Saffron ravioli with sautéed chanterelle mushrooms, cherry tomatoes in pine nut butter
CHF 26.50 Vorspeise Starter



HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

MAIN COURSES MEAT & FISH

- Rib Eye Steak ~200g** G
mit Pinienkernenbutter überbacken, Bratkartoffeln, Cherrytomaten und Grillgemüse
Rib Eye Steak, with pine nut butter, roasted potatoes, cherry tomatoes and grilled vegetables
CHF 55.50
- Lamm-Koteletten ~180g** G
mit Honig-Minze-Joghurt Dip, Quinoa-Erdbeersalat und Grillgemüse
Lamb cutlet served with quinoa and strawberry salad, honey-mint-yoghurt dip and grilled vegetables
CHF 44.50
- Vitello tonnato** G L
der Klassiker sommerlich präsentiert
Veal with tuna sauce, classic summer-style dish
CHF 35.50 Hauptgang *Main course*
- 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
- BBQ Spare Ribs vom Schwein ~250g**
mit Country-Fries und Knoblauch-Dip
BBQ Pork spareribs with country fries and garlic dip
CHF 39.50
- Poulet Oberschenkel Steak ~160g**
vom Grill, mit buntem Blattsalat und Früchten, an Honig-Senf-Vinaigrette, dazu Knoblauchbaguette
Grilled Chicken thigh steak, with colourful leaf salad and fruit, with honey-mustard vinaigrette and garlic baguette
CHF 35.50
- Alpen Zander vom Grill** G
an grünen Linsen mit Grillgemüse und Zitronen-Tahin-Sesamsauce
Grilled Alpine pikeperch, served on green lentils with grilled vegetables and lemon-tahini sesame sauce
CHF 43.50
- Rindstatar**
mit Salatbouquet, Kapern, Oliven, Toast und Butter
Beef tartare with capers & olives and buttered toast
140gr CHF 38.- Hauptgang *Main course*



HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

MAIN COURSES MEATLESS

- Kichererbsen-Tätschli** L VV
auf Zitronen-Tahin-Sesamsauce und Grillgemüse
Chickpea patties on lemon-tahini sesame sauce and grilled vegetables
CHF 32.50
- Chèvre chaud vom Dallenwiler Geisskäse** G V
an Senf-Honig-Vinaigrette auf grünem Linsen- und Nektarinen-Fenchelsalat
Chèvre chaud, goat cheese with green lentils salad, and marinated nectarine-fennel 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
- Zucchetti Safran Ravioli** V
mit sautierten Eierschwämmli, Cherrytomaten an Pinienkernenbutter
Zucchini Saffron ravioli with sautéed chanterelle mushrooms, cherry tomatoes in pine nut butter
CHF 36.50 Hauptgang *Main course*
- ALBISHAUS Gemüse Lasagne** V
mit Basilikum-Pfefferminz Pesto, Rucola und gehobeltem Parmesan
ALBISHAUS Vegetable Lasagne, with basil-mint pesto, arugula and Parmesan
CHF 29.50



KINDERGERICHTE

FOR CHILDREN

Kinder Gemüse Lasagne

Children's Vegetable Lasagna

CHF 14.50

V

Chicken Nuggets hausgemacht

mit Country Fries, oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

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*

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 L

Country Fries

Premium French Fries

CHF 8.50

L VV



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Tonkabohnen Dattel Parfait mit Himbeersauce und Früchten <i>Tonka Bean and Date Parfait, served with raspberry sauce and fruits</i> CHF 14.50	G
Erdbeer Basilikum Trifle mit Brombeerkompott und Pistaziencrumble <i>Strawberry Basil Trifle, with blackberry compote and pistachio crumble</i> CHF 14.50	V
Weisses Schoggi Mousse an hausgemachtem Passionsfruchtsorbet <i>White Chocolate Mousse, with homemade passion fruit sorbet</i> CHF 15.50	V G
Schokoladenkuchen <i>Chocolate cake</i> CHF 7.-	V G
Zitronenkuchen <i>Lemon cake</i> CHF 7.-	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 13.-
- Coupe Welti** v
Erdbeer- und Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör
Strawberry and vanilla ice cream, whipped cream and cassis liqueur (alc.)
CHF 13.50
- Coupe Colonel** v
Zitronensorbet und Vodka
Lemon sorbet and vodka
CHF 10.50
- Eiskaffee** v
Moccaglacé, frischer Espresso und Schlagrahm
Coffee ice cream, fresh espresso, whipped cream
CHF 11.50
- Coupe Smarties** v
Glacésorte nach Wahl, Schlagrahm und Smarties
One scoop of ice cream of choice, whipped cream and "Smarties" chocolate lentils
CHF 7.50

GLACÉS

ICE CREAM

Schokolade	Vanille	Erdbeer	Pistazie	Mocca
Stracciatella	Caramel	Baumnuss	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	mit frischem Schlagrahm			
<i>per scoop</i>	<i>with fresh whipped cream</i>			
CHF 5.-	CHF 1.50			