



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, Sandro

& euer Serviceteam:

Julia, Evi, Cilem, Niklas, Mick, Fabian, Renè, Chrigi, 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, 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

L G VV

an Balsamico-Hausdressing

Mixed leaf salad with balsamic house dressing

CHF 12.-

Gemischter Salat

V

an Balsamico-Hausdressing

Mixed salad with balsamic house dressing

CHF 14.-

Burrata ENTHÄLT NÜSSE

V G

an Aprikosen-Nektarinen Chutney, mit Rucola, karamellisierten Baumnüssen und Honig-Balsamicosauce

Burrata with apricot and nectarine chutney, rocket, caramelised walnuts and honey-balsamic sauce

CHF 19.50

Tomaten Erdbeeren Kaltschale

G VV L

mit Gurken-Basilikum Sorbet

Chilled tomato and strawberry soup with cucumber-basil sorbet

CHF 15.50

Vegane Sommerrolle ENTHÄLT NÜSSE

L VV

Eierschwämmli-Cashew-Ricotta im Brickteig knusprig gebacken, dazu Rucola, Nektarinen-Tomatensalat an Chili-Limetten Dressing

Vegan summer roll: crispy brick pastry filled with chanterelle-cashew ricotta, served with rocket, nectarine and tomato salad, and chilli-lime dressing

CHF 19.50

Rindstatar

mit Salatbouquet, Kapern, Oliven, Butterzopf-Toast und Butter

Beef tartare with a salad bouquet, capers, olives, toast and butter

70g CHF 27.- Vorspeise *Starter*

Vitello tonnato

G

der Klassiker sommerlich präsentiert

Vitello tonnato, a summer-style take on the classic

CHF 25.50 Vorspeise *Starter*

Eierschwämmli Ravioli ENTHÄLT NÜSSE

V

mit Nektarinen, Cherrytomaten und gerösteten Mandeln an Thymianbutter

Chanterelle ravioli with nectarines, cherry tomatoes and toasted almonds in thyme butter

CHF 27.50 Vorspeise *Starter*



HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

MAIN COURSES MEAT & FISH

Rindsfilet

G

an Eierschwämmlijus mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Beef fillet with chanterelle jus, rosemary potatoes and grilled vegetables

CHF 42.50 ~130g CHF 55.50 ~200g

Lamm-Koteletten ~180g

G F

mit Randen Couscous, Granatapfel-Rotweinsauce

Lamb cutlets with beetroot couscous and pomegranate red wine sauce

CHF 44.50

Vitello tonnato

G

der Klassiker sommerlich präsentiert

Vitello tonnato, a summer-style take on the classic

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

Schweinshaxe ~280g

an Dunkelbeer-Kümmelsauce, mit Eblysotto und Grillgemüse

Pork knuckle with dark beer and caraway sauce, served with Eblysotto and grilled vegetables

CHF 39.50

Poulet Oberschenkel Steak ~160g

mit Wassermelonen-Tomatensalat an Limetten-Chili Dressing, frische Feigen, Rucola,

Pfefferricottacreme und Knoblauchbaquette

Chicken thigh steak with watermelon and tomato salad, fresh figs, rocket and peppered ricotta cream

CHF 35.50

Alpen Zander vom Grill

G

an Aprikosen-Ingwersauce, mit Eblysotto und Grillgemüse

Grilled Alpine pikeperch with apricot, ginger and chilli sauce, served with Eblysotto and grilled vegetables

CHF 43.50

Rindstatar

mit Salatbouquet, Kapern, Oliven, Butterzopf-Toast und Butter

Beef tartare with a salad bouquet, capers, olives, toast and butter

140g CHF 38.- Hauptgang *Main course*



HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

MAIN COURSES MEATLESS

Kichererbsen-Tätschli ENHÄLT NÜSSE

L VV

auf Grillgemüse an Aprikosen-Ingwersauce

Chickpea patties on grilled vegetables with apricot, ginger and chilli sauce

CHF 32.50

Chèvre chaud vom Dallenwiler Geisskäse

G V

auf Aprikosen-Nektarinen-Chutney, Rosmarinkartoffeln und Honig-Balsamicsauce

Warm goat's cheese from Dallenwil on apricot and nectarine chutney, with rosemary potatoes and honey-balsamic sauce

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

Eierschwämmli Ravioli ENHÄLT NÜSSE

V

mit Nektarinen, Cherrytomaten, gerösteten Mandeln an Thymianbutter *Chanterelle ravioli with nectarines, cherry tomatoes and toasted almonds in thyme butter*

CHF 37.50 Hauptgang *Main course*

ALBISHAUSER Vegi Teller

V G

Randen Couscous, Grillgemüse, Rucola und Pfeffer-Ricottacrème

ALBISHAUS vegetarian plate with beetroot couscous, grilled vegetables, rocket and peppered ricotta cream

CHF 29.50



KINDERGERICHTE

FOR CHILDREN

Eblysotto

V

mit Gemüse und Reibkäse

Eblysotto with vegetables and grated cheese

CHF 14.50

Chicken Nuggets hausgemacht

mit Country Fries, oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

Homemade chicken nuggets with country fries, or served as a fitness plate with balsamic house dressing

CHF 16.50 Kinderportion *children*

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

Forellen Fischknusperli

mit Country Fries und Tartarsauce oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

Crispy trout bites with country fries and tartare sauce, or served as a fitness plate with homemade Italian dressing

CHF 17.50 Kinderportion *children*

Kids Burger vom Rind (ohne Burgersauce)

mit Gruyère und Country Fries,

Kids' beef burger with Gruyère and country fries, without burger sauce

CHF 19.50

Kids Burger mit Quinoa (ohne Burgersauce)

V L

mit Country Fries

Kids' quinoa burger with country fries, without burger sauce

CHF 18.50

Country Fries

L VV

Premium country Fries

CHF 8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Passionsfrucht Mascarpone Parfait

G

mit Heidelbeerkompott

Passion fruit and mascarpone parfait with blueberry compote

CHF 14.50

Veganes Kokos Limetten Trifle ENTHÄLT NÜSSE

VV L G

mit frischen Feigen, Safran-Orangensauce und Mandelsplitter

Vegan coconut and lime trifle with fresh figs, saffron-orange sauce and almond slivers

CHF 14.50

Dunkles Schoggi Mousse

V G

Mit Vanilla-Popcorn Glace, frische Himbeeren

Dark chocolate mousse with vanilla-popcorn ice cream and fresh raspberries

CHF 15.50

Schokoladenkuchen ENTHÄLT NÜSSE

V G

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 with whipped cream and warm chocolate sauce

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
Stracciatella

Vanille
Caramel

Erdbeer
Baumnuss

Pistazie
Zitronensorbet

Mocca

*Chocolate
Stracciatella*

*Vanilla
Caramel*

*Strawberry
Walnut*

*Pistachio
Lemon sorbet*

Coffee

je Kugel
per scoop

CHF 5.-

mit frischem Schlagrahm
with fresh whipped cream

CHF 1.50