



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 Küchenteam:

Halime, Michael, Gheri, Yazid, Afom, Sandro

& euer Serviceteam:

Sara, Julia, Cilem, Niklas, Mick, Fabian, René, Oli, Andri



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 – Das Wildfleisch auf unserer Herbstkarte stammt auch aus Österreich und Deutschland.

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

Mixed leaf salad with homemade balsamic dressing

CHF 12.-

Gemischter Salat

V

an Balsamico Hausdressing

Mixed salad with homemade balsamic dressing

CHF 14.-

Nüsslisalat

mit Weide-Ei, Speck und Croûtons, an Sanddorndressing

Lamb's lettuce with pasture-raised egg, bacon and croutons, with sea buckthorn dressing

CHF 17.50

Weisswein Lauchcrèmesuppe

ENTHÄLT NÜSSE

V G

mit Zitronengelée, gerösteten Haselnüssen und verfeinert mit weisser Schokolade

Cream of leek and white wine soup with lemon jelly, roasted hazelnuts and white chocolate

CHF 15.50

Kürbis Marroni Mousse

ENTHÄLT NÜSSE

VV L G

mit Federkohlplafelsalat an Sanddorndressing und karamellisierten Kürbiskernen

Pumpkin and chestnut mousse with kale and apple salad, sea buckthorn dressing and caramelized pumpkin seeds

CHF 18.50

Lauwarme Waldpilz Geisskäseschnitte

V G

mit Randen-Traubensalat, an Thymian-Honig-Olivenölsauce

Lukewarm wild mushroom and goat's cheese toast with beetroot and grape salad, and thyme, honey and olive oil sauce

CHF 19.50

Alpkäse Kräuter Ravioli

V

an brauner Salbeibutter, Birnen und sautiertem Federkohl

Alpine cheese and herb ravioli with brown sage butter, pears and sautéed kale

CHF 27.50 Vorspeise / starter



HAUPTGÄNGE MIT WILDFLEISCH

MAIN COURSES WITH VENISON

Hirsch Entrecôte

G

an Brombeer-Rotweinjus, mit Bratkartoffeln, Waldpilzen und Rosenkohl-Kürbisgemüse

Venison entrecôte with blackberry-red-wine jus, fried potatoes, wild mushrooms, and Brussels sprout and pumpkin vegetables

CHF 47.50 ~ 160g

Hirsch Pfeffer «Grossmutter's Art» ENTHÄLT NÜSSE

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Silberzwiebeln-Speck-Croûtons und Rotwein-Preiselbeer-Birne

Venison stew, grandmother's style, served with spätzli, red cabbage, chestnuts, pearl onions with bacon and croutons, and a pear poached in red wine and cranberries

CHF 39.50

Reh Schnitzel

an Brombeer-Rotweinjus, dazu Spätzli, Rotkraut, Broccoli und geschmorter Kürbisschnitz

Roe deer schnitzel with blackberry-red-wine jus, served with spätzli, red cabbage, broccoli and braised pumpkin

CHF 44.50 ~ 160g

Wild Bratwurst

G

an Wacholderjus dazu hausgemachte Butterrösti, mit sautierten Trauben und Rosenkohl,

Game bratwurst with juniper jus, homemade butter rösti, sautéed grapes and Brussels sprouts

CHF 28.50 ~ 180g



HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH ODER FISCH

MAIN COURSES WITH MEAT OR FISH

Rindsfilet

G

an Wacholderjus, mit Bratkartoffeln, Waldpilzen und Herbstgemüse

Beef fillet with juniper jus, fried potatoes, wild mushrooms and autumn vegetables

CHF 56.50 ~ 200g CHF 42.50 ~ 130g

ALBISHAUS Burger vom Rind

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

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

CHF 34.50

Ribelmais Perlhuhnbrust

ENTHÄLT NÜSSE

G

an Waldpilzrahmsauce, mit Safran-Mandelrisotto und Herbstgemüse

Ribelmais guinea fowl breast with wild mushroom cream sauce, saffron-almond risotto and autumn vegetables

CHF 39.50 ~ 150 - 160g

Bremgartner Lachsforellenfilet

ENTHÄLT NÜSSE

G

an Chriesibuttersauce, mit Safran-Mandelrisotto und Herbstgemüse

Bremgarten salmon trout fillet with cherry butter sauce, saffron and almond risotto and autumn vegetables

CHF 42.50



HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

MAIN COURSES MEATLESS

Kichererbsen Tätschli ENTHÄLT NÜSSE

VV L

an Chriesibuttersauce, mit Rotkraut und Herbstgemüse

Chickpea patties with cherry butter sauce, red cabbage and autumn vegetables

CHF 32.50

Wild Vegi Teller ENTHÄLT NÜSSE

V

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Herbstgemüse, geschmorter Kürbisschnitt und Rotweinbirne, dazu Waldpilzrahmsauce

Vegetarian autumn plate with Spätzli, red cabbage, chestnuts, seasonal vegetables, braised pumpkin wedge and a red wine pear, served with a wild mushroom cream sauce

CHF 32.50

Safran Mandelrisotto ENTHÄLT NÜSSE

V

mit Herbstgemüse

Saffron and almond risotto with autumn vegetables

CHF 28.50

Quinoa Burger «mit hausgemachtem Patty»

V

dazu Country-Fries, Knoblauch-Dip und Coleslaw

Vegetarian quinoa burger with country fries, garlic dip and coleslaw

CHF 32.50

Alpkäse Kräuter Ravioli

V

an brauner Salbeibutter, Birnen und sautiertem Federkohl

Alpine cheese and herb ravioli with brown sage butter, pears and sautéed kale

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 AOP and Vacherin Fribourgeois AOP, served with baby potatoes, fresh pears and bread

CHF 36.50 ~ 300g

CHF 8.- supplement for an additional portion ("refill") ~ 150g



FÜR KINDER

FOR CHILDREN

Käse Spätzli

V

Cheese spaetzle

CHF 16.50

Kinder Safran Mandelrisotto

ENTHÄLT NÜSSE

V

Children's saffron and almond risotto

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 salad plate with homemade balsamic dressing

CHF 16.50 Kinderportion *children*

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 salad plate with homemade balsamic 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

Country fries

CHF 8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Weisses Schoggi Marronimousse ENTHÄLT NÜSSE

G

mit Johannisbeerglacé und Meringues

White chocolate and chestnut mousse with redcurrant ice cream and meringues

CHF 15.50

Veganes Kirschen Panna Cotta ENTHÄLT NÜSSE

VV G L

mit Thymian-Zitronensorbet und Pistaziencrumble

Vegan cherry panna cotta with thyme-lemon sorbet and pistachio crumble

CHF 14.50

Zwetschgen Portwein Tiramisu

V

mit Vanille-Zimtsauce

Plum and port-wine tiramisu with cinnamon-vanilla sauce

CHF 15.50

Schokoladenkuchen ENTHÄLT NÜSSE

V G

Chocolate cake

CHF 7.-

Zitronenkuchen

V

Lemon cake

CHF 7.-

Fruchtwähe ENTHÄLT NÜSSE

V

Traditional Swiss fruit tart with seasonal fruit

CHF 9.-

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 your choice, with whipped cream and Smarties

CHF 7.50

GLACÉS

ICE CREAM

Schokolade
Stracciatella

Vanille
Caramel

Erdbeer
Baumnuss

Pistache
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