



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 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, 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

V V L G

an Balsamico Hausdressing

Green salad with homemade Italian dressing

CHF 10.50

Gemischter Salat

V G

an Balsamico Hausdressing

Mixed salad with homemade Italian dressing

CHF 12.50

Nüsslisalat

(V)

mit Weide-Ei, Speck und Pastinaken-Chips, an Cranberry Dressing

Lamb's lettuce with egg, bacon, parsnip chips, and cranberry dressing

CHF 16.50

Feta Safran Birnenschnitte

V G

mit gebratenem Chicorée, an Dill-Pfefferminzpesto, und Mandel-Parmesan Crumble

Feta, saffron, and pear tartlet, with sautéed chicory, dill-mint pesto, and

almond-Parmesan crumble

CHF 19.50

Knusprige Winterrolle

V V L

mit Süsskartoffeln und Ricotta im Brick Teig, auf Blattspinat und

Kräuterseitlingen an lauwarmer Blutorangen-Ingwersauce

Crispy winter roll, with sweet potatoes and ricotta in brick pastry, served on spinach and king oyster mushrooms, and a warm blood orange-ginger sauce

CHF 18.50

Schwarzwurzel Quinoacrèmesuppe

V G

mit Mandel-Parmesan Crumble

Salsify and quinoa cream soup with almond-Parmesan crumble

CHF 13.50

Limetten Ravioli

V

mit Blattspinat, Birnenschnitze an Randenbutter und geröstete Pinienkernen

Lime ravioli, with spinach, pear slices in beetroot butter, and roasted pine nuts

CHF 26.50 Vorspeise Starter



HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH ODER FISCH

MAIN COURSES WITH MEAT OR FISH

Rinds Filet

an Portwein-Pfefferrahmsauce, mit Plätzli aus Kartoffeln, Spinat, Rüebli und Steinpilzen
dazu Wintergemüse

Beef fillet, with port wine pepper cream sauce, served with patties made from potatoes, spinach, carrot and porcini mushrooms and accompanied by winter 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 40.50

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

Kotelette Cordon Bleu vom Kräuterschwein

mit Kräuter-Butter Kruste, mit Plätzli aus Kartoffeln, Spinat, Rüebli und Steinpilzen

dazu Gurken-Apfel-Salsa

Pork chop Cordon Bleu from herb fed pork with a herb butter crust, served with patties made from potatoes, spinach, carrot and porcini mushrooms and cucumber-apple salsa

CHF 40.50

Ribelmais Perlhuhn Brust

an Waldpilzrahmsauce, dazu Tagliatelle und Ofengemüse

Corn, guinea fowl breast, with wild mushroom cream sauce, served with tagliatelle and oven-roasted vegetables

CHF 39.50 ~ 150 - 160g

Bach Saibling Filet aus Bremgarten

G

an Mandarinen-Buttersauce, mit Randenrisotto, karamellisierten Baumnüssen und Wintergemüse

Char fillet from Bremgarten with mandarian butter sauce, served with beetroot risotto, caramelized walnuts, and winter vegetables

CHF 42.50

Grossi's Rindshackbraten

G

an Merlotjus, Süsskartoffelstock verfeinert mit gehacktem Ei und Parmesan, dazu Wintergemüse

Grossi's Beef meatloaf patties with Merlot jus, sweet potato mash refined with chopped egg and Parmesan, and winter vegetables

CHF 34.50



HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

MAIN COURSES MEATLESS

Kichererbsen Tätschli

V V L

an veganer Stroganoffsauce mit Ofengemüse

Chickpea patties, served with stroganoff sauce and oven-roasted vegetables

CHF 32.50

Naturfreunde Rösti

V

Cornflakesrösti mit gebratenem Chicorée, Wintergemüse, und Waldpilzrahmsauce

Cornflakes rösti with sautéed chicory, winter vegetables, and wild mushrooms cream sauce

CHF 29.50

Randenrisotto

V G

Mit Ofengemüse und karamellisierten Baumnüssen

Beetroot risotto served with oven roasted vegetables and caramelized walnuts

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 Blattspinat, Birnenschnitze an Randenbutter und geröstete Pinienkernen

Lime ravioli, with spinach, pear slices in beetroot butter, and roasted pine nuts

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 and Vacherin, served with potatoes, fresh pears and bread

CHF 36.50 ~ 300g

CHF 8.- Supplement *extra portion "refill" ~ 150g*

Veganes Fondue

V V L

pflanzliche Fondue Alternative. Hergestellt in der Schweiz aus biologischen Cashewkernen, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen & Brot

A plant-based fondue alternative. Made in Switzerland with organic cashews, served with potatoes, fresh pears, and bread.

CHF 36.50 ~ 250g

CHF 8.- Supplement *extra portion "refill" ~ 125g*



FÜR KINDER

FOR CHILDREN

Gemüserisotto

V

Vegetable Risotto

CHF 13.50

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)

V

mit Country Fries

Quinoa burger with Country Fries

CHF 18.50

Country Fries

VV L

Premium French Fries

CHF 8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Granatapfelmousse

V V L G

mit Moccacrème und Dattel-Kokosnuss-Crumble

Pomegranate mousse, with mocha cream and date-coconut crumble

CHF 13.50

Fondant Chocolat ~ 10Min. Zubereitungszeit

V

mit Pistazien panierter Dattelglace

Chocolate fondant, coated with pistachios and served with date ice cream

CHF 15.50

Rüebli Schoko Caramelköpfl

V G

mit Cashew-Krokant, Rahm und Karottenchips

Carrot Chocolate Caramel Pudding, served with cashew brittle, cream and carrot crisps

CHF 14.50

Vermicelles

V G

Vermicelli

CHF 14.50

Schokoladenkuchen

V G

Chocolate cake

CHF 7.-

Zitronenkuchen

V

Lemon cake

CHF 7.-

Fruchtwähe

V

Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of seasonal fruit

CHF 8.50

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

*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