



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.



NACHMITTAG WARME SPEISEN

AFTERNOON HOT DISHES

Weisswein Lauchcrèmesuppe ENTHÄLT NÜSSE

V G

mit Zitronengelée, gerösteten Haselnüssen und verfeinert mit weisser Schokolade

Leek cream soup with white wine, lemon jelly, roasted hazelnuts and white chocolate

CHF 15.50

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

CHF 37.50 Hauptgang / main course

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

Quinoa Burger mit hausgemachtem Patty

V

dazu Country-Fries, Knoblauchdip und Coleslaw

Quinoa burger with a homemade patty, served with country fries, garlic dip and coleslaw

CHF 32.50

Chicken Nuggets hausgemacht

L

mit Country Fries, oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

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

CHF 28.50 Erwachsenenportion / adult portion

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 balsamic dressing

CHF 29.50 Erwachsenenportion / adult portion

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 young potatoes, fresh pears and bread

CHF 36.50 ~ 300g

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



NACHMITTAG KALTE SPEISEN

AFTERNOON COLD DISHES

Bunter Blattsalat

L G

an Balsamico-Hausdressing

Colourful leaf salad with homemade balsamic dressing

CHF 12.-

Gemischter Salat

V

an Balsamico-Hausdressing

Mixed salad with homemade balsamic dressing

CHF 14.-

Nüsslisalat

(V)

mit Weide-Ei, Speck und Croûtons, an Sanddorndressing

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

CHF 17.50

Wurst-Käse-Salat

an französischem Hausdressing

Traditional Swiss sausage and cheese salad with homemade French dressing

CHF 22.50 einfach / plain

CHF 28.50 garniert / with a selection of salads

Albisplättli

mit Uetliberger Rauchwurstspezialitäten, Holzfällerspeck, Tomme Vaudoise aus dem Val d'Arve und Gruyère AOC, serviert mit frischem Brot, Butter und Feigensenf

Platter with Uetliberg smoked sausage specialties, lumberjack bacon, Tomme Vaudoise from the Val d'Arve and Gruyère AOC, served with fresh bread, butter and fig mustard

CHF 26.50 klein, für 1 Person / small, for 1 person

CHF 39.50 gross, für 2 Personen / large, for 2 people



FÜR KINDER

FOR CHILDREN

Käse Spätzli

V

Cheese spaetzli

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 fitness 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 fitness 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 and lemon sorbet and pistachio crumble

CHF 14.50

Zwetschgen Portwein Tiramisu

V

mit Vanille-Zimtsauce

Plum and port wine tiramisu with cinnamon and 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 with whipped cream and cassis liqueur (alcoholic)

CHF 13.50

Coupe Colonel

V

Zitronensorbet und Vodka

Lemon sorbet and vodka

CHF 10.50

Eiskaffee

V

Moccaglacé, frischer Espresso und Schlagrahm

Mocha ice cream with fresh espresso and 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

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