



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:	Bäckerei Widmer , Langnau am Albis
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:	Ruedi Roos , Adliswil
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 10.50

Gemischter Salat

V

an Balsamico-Hausdressing

Mixed salad with homemade Italian dressing

CHF 12.50

Burrata

G

an Schalotten-Baumnuss-Chutney und Cherrytomaten

Burrata with shallot-walnut chutney and cherry tomatoes

CHF 19.50

Tomaten-Aprikosen-Kaltschale

G V

mit Feta-Würfeln

Tomato apricot summer soup, served with diced feta

CHF 13.50

Veganes Eierschwämmli-Mousse

L G VV

mit Rucola und Nektarinen, an Himbeer-Dressing

Vegan chanterelle mousse with arugula and nectarine salad, served with raspberry dressing

CHF 19.50

Rinds-Tartar

mit Salatbouquet, Kapernäpfel und frittierten Oliven, dazu Toast und Butter

Beef-Tartare, with a salad bouquet, caper berries and fried olives, served with toast and butter

CHF 25.50 ~ 70g Vorspeise Starter

Vitello tonnato

L G

Der Klassiker sommerlich präsentiert

Veal with tuna sauce, classic summer-style dish

CHF 23.50 Vorspeise Starter

Zucchetti-Safran-Ravioli

V

mit Cherrytomaten, Aprikosen und roten Zwiebeln, an Calvadosbutter

Zucchini saffron ravioli, with cherry tomatoes, apricots and red onions in a Calvados butter sauce

CHF 25.50 Vorspeise Starter



HAUPTGÄNGE MIT TIERISCHEN ZUTATEN

MAIN COURSES WITH ANIMAL INGREDIENTS

Rindsfilet

G

an Kräuter-Rotweinjus, mit Eierschwämmli-Kartoffelgratin und grilliertem Baby-Lattich

Beef fillet, with herb red wine jus, chanterelle potato gratin and grilled baby lettuce

CHF 54.50 ~ 200g CHF 40,50 ~ 130g

Lamm-Koteletten

an Pfefferminz-Chimichurri-Marinade, mit Couscous-Feta-Salat und Grillgemüse

Lamb cutlet on peppermint-chimichurri marinade with couscous-feta salad & grilled vegetables

CHF 42.50 ~ 180g

Vitello tonnato

L G

Der Klassiker sommerlich präsentiert

Veal with tuna sauce, classic summer-style dish

CHF 34.50 Hauptgang Main course

ALBISHAUS Burger vom Rind

mit Gruyère, Candy Bacon, Country Fries und Coleslaw

ALBISHAUS beef burger with cheese, candied bacon, Country Fries, garlic dip and coleslaw

CHF 34.50

BBQ-Schweinshaxe vom Kräuterschwein

L

geschmort in BBQ-Sauce, mit Country-Fries, Grillgemüsegarnitur und Knoblauch-Dip

Pork knuckle from herb-fed pork, braised in BBQ sauce, served with country fries, grilled vegetables and garlic dip

CHF 38.50

Poulet-Oberschenkel-Steak

vom Grill, mit buntem Blattsalat und Früchten, an Himbeer-Dressing, dazu Knoblauchbaguette

Grilled Chicken thigh steak, with salad & fruit in a raspberry dressing and garlic baguette

CHF 34.50 ~ 160g

Felchenfilet

vom Grill, an Passionsfrucht-Buttersauce, Tagliatelle und Grillgemüse

Whitefish fillet grilled, with passion fruit butter sauce, tagliatelle and grilled vegetables

CHF 39.50

Rindstartar

mit Salatbouquet, Kapernäpfel und frittierten Oliven, dazu Toast und Butter

Beef-Tartare, with a salad bouquet, caper berries and fried olives, served with toast and butter

CHF 37.50 ~140g Hauptgang Main course



HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

MAIN COURSES MEATLESS

Kichererbsen-Tätschli

L VV

mit Grillgemüse, an Paprika-Stroganoff-Sauce

Chickpea patties with grilled vegetables on a paprika stroganoff sauce

CHF 32.50

Chèvre chaud vom Dallenwiler Geisskäse

G V

mit schwarzen Beluga-Linsen und grilliertem Baby-Lattich

Chèvre chaud, goat cheese with black beluga lentils and grilled baby lettuce

CHF 29.50

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

Zucchetti-Safran-Ravioli

V

mit Cherrytomaten, Aprikosen und roten Zwiebeln, an Calvadosbutter

Zucchini saffron ravioli, with cherry tomatoes, apricots and red onions in a Calvados butter sauce

CHF 36.50 Hauptgang Main course

Couscous-Feta Salat

V

mit Grillgemüse, Sauerrahm-Dip, grilliertem Baby-Lattich

Couscous feta salad with grilled vegetables, sour cream dip, with fried baby lettuce

CHF 26.50



KINDERGERICHTE

FOR CHILDREN

Couscous

V

mit Grillgemüse und Sauerrahm-Dip

Couscous salad with grilled vegetables and sour cream dip

CHF 13.50

Tagliatelle

V

an Tomatensauce

Tagliatelle pasta with tomato sauce

CHF 13.50

Chicken Nuggets

L

mit Country Fries

CHF 16.50 Kinderportion *children*

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

Fisch-Knusperli

L

mit Country-Fries

Buttered fish 'n' chips and country fries

CHF 19.50

Country Fries

L VV

Premium French Fries

CHF 8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Veganes Brombeer-Trifle

L G VV

mit Cashew-Schoggi-Crumble und Nektarinenkompott

Vegan blackberry trifle, with cashew chocolate crumble and nectarine compote

CHF 13.50

Himbeer-Cheesecake

mit Rosmarin-Honigglacé

Raspberry-Cheesecake with rosemary-honey ice cream

CHF 15.50

Weisses Schoggimousse

G

mit frischem Passionsfruchtpulp

White chocolate mousse, with fresh passion fruit pulp

CHF 14.50

Schokoladenkuchen

G V

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, 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