

SPEISEKARTE

VORSPEISEN STARTERS

BUNTER BLATTSALAT

an Balsamico-Hausdressing
Green salad with homemade italian dressing
8.50

GEMISCHTER SALAT

an Balsamico-Hausdressing
Mixed salad with homemade italian dressing
10.50

NÜSSLISALAT

an französischem Hausdressing
mit Speck, Weideei aus Hausen am Albis und Croûtons
Lambs lettuce with homemade french dressing,
bacon, free range eggs and croutons
14.50

OHNE SPECK

Without bacon
12.50

BIRNEN TARTE TATIN MIT BLAUEM WUNDER AUS OBERWIL (CH)

auf Chicoréesalat mit gebrannten Baumüssen
Pear tarte Tatin with Swiss blue cheese
on chicory salad with roasted walnuts
16.50

DÖRRTOMATEN-RAVIOLI AUS HÖNGG (CH)

mit Winterspinat, Pinienkernen und Olivenbrösmeli
Ravioli filled with parched tomatoes, served with winter spinach,
pine nuts and olive crumbles
17.50

SELLERIESUPPE mit Suurem Most

Celery soup infused with Swiss apple cider
9.50



HAUPTGÄNGE FLEISCH UND FISCH MAIN COURSES MEAT AND FISH

ALBISHAUS BURGER VOM RIND (CH) MIT KÄSE

mit Country Fries, Knoblauchdip, Cole Slaw und Candy Bacon
Albishaus beef burger with cheese, served with country fries, garlic dip,
cole slaw and candy bacon

32.50

BAUERNKOTELETT VOM SCHWEIN AUS SCHÖNENBERG (CH) MIT APFEL-ZWIEBELCHUTNEY

auf Gersotto mit Schwarzwurzeln und Portulak
Locally produced pork chop on apple-onion chutney
With «barley»sotto, black salsify and purslane

34.50

KALBSBRATEN VOM HOLZENHOF IN ENNETBÜRGEN (CH) AN DÖRRZWETSCHGENSAUCE

dazu Kartoffelstock und Winterspinat
Swiss mountain veal roast on a dried plum sauce,
with mashed potatoes and winter spinach

38.50

ENTRECÔTE VOM RIND AUS DER METZGEREI ABECC (CH) MIT SENF-KRÄUTERBUTTER

dazu hausgemachte Schupfnudeln und Rahmlauch
Swiss entrecôte with a herbs-'n'-mustard infused butter,
homemade finger-shaped potato dumplings and creamy leeks

48.50

GEBRATENE RINDSLEBERLI VOM METZGER STOCKER (CH)

an Rotweinjus mit Rösti
Pan-fried beef liver with red wine gravy,
served with rösti, the traditional swiss hash brown

24.50

GEBRATENE SAIBLINGSFILETS VOM KUNDELFINGERHOF (CH)

auf cremigem Sauerkraut mit Kartoffeln und Senf
Swiss fried trout filets with creamy sauerkraut, potatoes and mustard

36.50



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH MAIN COURSES VEGETARIAN

BIRNEN TARTE TATIN MIT BLAUDEM WUNDER AUS OBERWIL (CH)

auf Chicoréesalat mit gebrannten Baumüssen

Pear tarte Tatin with Swiss blue cheese on chicory salad with roasted walnuts

26.50

DÖRRTOMATEN-RAVIOLI AUS HÖNGG (CH)

mit Winterspinat, Pinienkernen und Olivenbrösmeli

Ravioli filled with parched tomatoes, served with winter spinach,
pine nuts and olive crumbles

27.50

TOPINAMBUR-RICOTTASTRUDEL (15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT) MIT PARMESAN UND KRÄUTERN

auf Randencrème mit Portulak und gebratenen Kräutersaitlingen

Sunchoke ricotta strudel with parmesan cheese and herbs, served on beetroot
cream with purslane and fried king oyster mushrooms (takes 15 min. to be
prepared)

28.50

BLÄTTERTEIGKISSEN VEGAN GEFÜLLT MIT SCHWARZWURZELRAGOÛT

an Safransauce mit Lauch und Peterlipesto

Vegan puff pastries on saffron sauce, filled with black salsify blanquette,
served with leeks and parsley pesto

27.50

RIGIRÖSTI mit Zwiebelschweize und Chili-Raclettekäse aus Küssnacht (CH)

Traditional Swiss hash brown au gratin with Swiss chili cheese and roasted onions

25.50



FÜR DIE KINDER KIDS MENU

COUNTRY FRIES - AUCH FÜR DIE ERWACHSENEN

Country fries - for the adults also

8.-

PASTA MIT TOMATENSUGO

Pasta with tomato sauce

12.50

CHICKEN NUGGETS (CH) HAUSGEMACHT mit Country

Fries

Homemade chicken nuggets with country fries

14.50

HAUSGEMACHTE DESSERTS HOMEMADE DESSERTS

CHAI CRÈME BRÛLÉE

Chai tea infused burnt creme

9.50

CARAMEL PANNA COTTA

mit Portweinbirne

Caramel panna cotta with port wine infused pear

9.50

QUARKMOUSSE

mit Mandarinen und Choco-Chips-Cookie

Curd mousse with tangerines and chocolate chips cookie

9.50

SCHOKOLADEN-RUM SORBET VEGAN

mit Sesam-Ingwer-Knusper

Vegan chocolate and rum sorbet

with sesamy-poppypeed crumble

6.50

SCHOGGIKUCHEN

Chocolate cake

6.-



GLACÉS ICE CREAM

SCHOGGI, VANILLE, STRACCIATELLA, MOCCA, CAMEL,
PISTACHE, ERDBEER, BAUMNUSS, ZITRONENSORBET
CHOCOLATE, VANILLA, STRACCIATELLA, COFFEE, CAMEL,
PISTACHIO, STRAWBERRY, WALNUT, LEMON SORBET

PRO KUGEL 3.50
Scoop

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM + 1.-
With fresh whipped cream

COUPES SUNDAES

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglacé, Schlagrahm und warme Schoggisauce
Sundae «Coupe Denmark» with vanilla ice cream, whipped cream
and hot chocolate sauce
9.50

COUPE WELTI

Erdbeerglacé, Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör
Sundae «Coupe Welti» with strawberry and vanilla ice cream, whipped cream
and cassis liqueur
10.50

COUPE COLONEL

Zitronensorbet und Wodka
Sundae „Coupe Colonel“ with lemon sorbet and vodka
9.50

EISKAFFEE

Moccaglacé, Espresso und Schlagrahm
Sundae «Coffee» with coffee ice cream, espresso macchiato and whipped cream
8.50

COUPE SMARTIES

Kugel Glacé nach Wahl, Schlagrahm und Smarties
Sundae «Smarties» with one scoop of ice cream of choice, whipped cream
and «Smarties» chocolate lentils
5.-