



VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT an Balsamico-Hausdressing		9.50
GEMISCHTER SALAT an Balsamico-Hausdressing		12.50
NÜSSLISALAT an französischem Hausdressing mit Speck, Weide-Ei aus Hausen am Albis und Croûtons		15.50
FENDANT-SUPPE mit Butter-Käsestangen		12.50
FRISCHKÄSE-RAVIOLI AUS HÖNGG mit Birnen und caramelisierten Baumnüssen	VORSPEISE HAUPTGANG	19.50 29.50
BURRATA auf getrocknetem Tomatenpesto und Petersilienpesto mit Haselnüssen und Grissini		15.50
PILZTERRINE mit Preiselbeer-Chutney und hausgemachter Brioche		16.50

HAUPTGÄNGE

ALBISHAUS BURGER VOM RIND MIT KÄSE mit Country Fries, Knoblauchdip, Cole Slaw und Candy Bacon		32.50
CORDON BLEU VOM SCHWEIN MIT RIGIBLICK-KÄSE dazu Country Fries, Preiselbeeren und frisch gepresster Zitronensaft	400g 200g	35.50 31.50
GEBRATENE RINDSLEBERLI VOM METZGER KARL ABEGG an Kräuterjus mit hausgemachter Butterrösti		24.50
RINDSFILETWÜRFEL (180g) an Senf-Cognac-Sauce dazu Polentaschnitten und Saisongemüse		42.50
LACHSFORELLENFILET mit Pistaziensauce dazu Blaukartoffeln und Saisongemüse		32.50
QUINOA-TÄTSCHLI VEGAN dazu caramelisierter Kürbis und Preiselbeer-Aioli		28.50
ROTES THAI-CURRY VEGAN mit Saisongemüse aus der Region, Cashewnüssen und Jasminreis		27.50
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ à discrétion mit Gruyère, Fribourger Vacherin & Knoblauch dazu unser Hausbrot, neue Kartoffeln und Birnen		34.-

FÜR DIE KINDER

CHICKEN NUGGETS HAUSGEMACHT mit Country Fries		14.50
--	--	-------