

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			16.50
KÜRBIS-KAROTTENSUPPE mit Ingwerschaum			12.50
PILZTERRINE mit Nusspesto und Petersilienöl			16.50
RINDS-TATAR VON DER METZGEREI HOLZEN mit Cognac-Butter und Toastbrot	VORSI HAUP	PEISE TGANG	19.50 34.50
KÜRBIS-RAVIOLI AUS HÖNGG an Maroni-Parmesansauce	VORSI HAUP	PEISE TGANG	19.50 29.50
HAUPTGÄNGE			
ALBISHAUS BURGER VOM RIND (CH) MIT GRUYÈRE mit Country Fries, Knoblauchdip, Cole Slaw und Candy Ba	con		32.50
QUINOA-BURGER VEGETARISCH mit Country Fries, Knoblauchdip und Cole Slaw			29.50
HACKBRATEN VOM RIND (CH) UND SCHWEIN (CH) an Pilz-Rahmsauce, dazu Safran-Kartoffelstock, Randenchips und Röstzwiebeln			32.50
HIRSCHPFEFFER (AUT) mit hausgemachten Spätzli dazu Rotkraut, Birnen, Preiselbeeren und glasierte Maron	i		36.50
REHSCHNITZEL (CH) an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli dazu Rotkraut, Birnen, Preiselbeeren und glasierte Maroni			43.50
RINDSFILET (CH) in der Kaffeekruste mit Kartoffelgratin, Rotweinjus und Saisongemüse			59.50
LACHS (CH) im Brikteig dazu Kürbisrisotto und Preiselbeeren			36.50
CHICKEN NUGGETS (CH) HAUSGEMACHT mit Country Fries	KINDERPORTIC ERWACHSENEN		14.50 19.50
VEGANE QUINOA-TÄTSCHLI mit cremiger Sauce dazu Kürbis, Rosenkohl und glasierte Maroni			28.50
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ à discrétion mit Gruyère, Fribourger Vacherin & Knoblauch dazu unser Hausbrot, neue Kartoffeln und Birnen			34