



## VORSPEISEN STARTERS

### BUNTER BLATTSALAT

an Balsamico-Hausdressing  
Green salad with homemade Italian dressing  
10.50

### GEMISCHTER SALAT

an Balsamico-Hausdressing  
Mixed salad with homemade Italian dressing  
12.50

### KALTE TOMATENSUPPE

mit Pfirsich-Basilikum-Pesto  
Cold tomato soup with peach-basil topping  
12.50

**FRISCHKÄSE-ROSMARIN-RAVIOLI VON BRAVO DELIKATESSEN, HÖNGG**  
mit roten Zwiebeln, Nektarine, Cherrytomaten & Rucola  
Cream cheese filled Ravioli pastry with red onions, nectarine, cherrytomatoes & rucola salad

#### ALS VORSPEISE

Starter  
19.50

#### ZUM HAUPTGANG

Main course  
32.50

### TATAR VOM ANGUSRIND (CH) HOLZENFLEISCH, ENNETBÜRGEN

mit Kräuterbutter und Toastbrot  
Free range beef tatar with herbed butter and toast bread

#### ALS VORSPEISE

Starter  
21.50

#### ZUM HAUPTGANG

Main course  
36.50



## HAUPTGÄNGE FLEISCH MAIN COURSES MEAT

**SCHWEINSSTEAK (CH)** ca. 250g  
mit Pfefferrand, dazu Whiskey-Butter, Grillgemüse, Baked Potato & Joghurt-Kräutersauce  
Pork steak in pepper crust with whiskey butter, grilled vegetables, baked potato & herbal yoghurt sauce  
38.50

**SPARE RIBS VOM SCHWEIN (CH) VOM BIO-METZG ABEGG**  
an Barbecue-Sauce, dazu Country Fries und Knoblauchdip  
Pork ribs with barbecue sauce, country fries and garlic dip  
36.50

**LAMMHACKSPIESSLI (CH) VOM BIO-METZG ABEGG**  
mit Couscous-Salat und Minze-Erdbeer-Joghurtsauce  
Lamp minced meat stick with couscous salad on strawberry yoghurt sauce  
32.50

**RINDSENTRECÔTE (CH, WEIDERIND)** ca. 200g  
auf Tomaten-Salsa-Salat, dazu Country Wedges und Joghurt-Kräutersauce  
Beef entrecôte steak with tomato salad, country wedges and herbal yoghurt sauce  
48.50

**ALBISHAUS BURGER (CH) VOM RIND**  
mit Gruyère, dazu Country Fries, Knoblauchdip, Cole Slaw und Candy Bacon  
Cheeseburger with Gruyère cheese, country fries, garlic dip, cole slaw & candy bacon  
32.50

**GRILLIERTE POULETBRUST (CH)**  
an Kräuterbutter, serviert mit Sommersalat an Orangendressing, dazu Knoblibrot  
Grilled chicken breast with herbal butter, summer salad on orange dressing and garlic bread  
30.50



## HAUPTGÄNGE FISCH & FLEISCHLOS MAIN COURSES FISH & W\ MEAT

**ROTAUGEN-FISCHCHNUSPERLI (CH, ZÜRISSEE) HAUSGEMACHT**  
mit Country-Fries und Tartare-Sauce  
Deep-fried fish, daily catch from lake Zurich, with country fries and tartare sauce  
34.50

**VEGANE QUINOA-TÄTSCHLI HAUSGEMACHT**  
dazu Aprikosencaponata und Basilikum Aioli  
Vegan quinoa balls with apricot caponata and basil aioli  
29.50

**ALBISHAUS-SALATTELLER**  
Gemischter Salat mit Chèvre chaud und Knoblauchbrot  
Seasonal salad variations with warm goat cheese and garlic bread  
28.50

**VEGETARISCHER-BURGER MIT HAUSGEMACHEM PATTY**  
dazu Country Fries, Knoblauchdip und Cole Slaw  
Vegetarian burger with country fries, garlic dip and cole slaw  
29.50

**FRISCHKÄSE-ROSMARIN-RAVIOLI VON BRAVO DELIKATESSEN**  
mit roten Zwiebeln, Nektarine, Cherrytomaten & Rucola  
Cream cheese filled Ravioli pastry with red onions, nectarine, tomatoes & rucola salad

ALS VORSPEISE  
Starter  
19.50

ZUM HAUPTGANG  
Main course  
32.50



## KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR JEDES ALTER CASUAL BUT DELICIOUS FOR KIDS OR GROWN UPS

### WURST-KÄSE-SALAT

mit französischem Hausdressing

Swiss sausage and cheese salad with French dressing

#### EINFACH

with green salad

19.50

#### GARNIERT

with variation of different salads

24.50

### CHICKEN NUGGETS (CH) HAUSGEMACHT

mit Country Fries

Chicken nuggets (CH) homemade, with fries

#### KINDERPORTION

Children's portion

16.50

#### GROSSE PORTION

Adult's portion

26.50

### PORTION COUNTRY FRIES

Premium French fries

8.-



## **DESSERTS HAUSGEMACHT** **DESSERTS HOMEMADE**

### **SAFRAN-VANILLE-CARAMELCHÖPFLI**

Saffron-vanilla flan

10.50

### **APRIKOSEN-TOMATEN-MOUSSE**

Apricot and tomato infused mousse

10.50

### **VEGANER SCHOKOLADENKUCHEN**

mit Rüepli-Sorbet

Vegan chocolate cake with carrot sorbet

12.50

### **SCHOKOLADENKUCHEN**

Chocolate cake

6.-

### **ZITRONENCAKE**

Lemon cake

6.-

### **MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM +1.-**

Fresh whipped cream +1.-



## 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 Welte» 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.-