



HERZLICH WILLKOMMEN AUF DER DACHTERRASSE DES KANTONS

In den 1930ern zunächst als «ALBISHAUS des Touristenvereins 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 des ALBISHAUS 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 teilen auch ungewöhnlichere Perspektiven in den monatlichen ALBISHAUS-News. Du findest uns ausserdem auf dem ALBISHAUS-WhatsApp-Channel und auf Social Media @albishaus. Hier gibt es täglich Lunch-Menü und Wetterupdates.

Wir sind an Euren Erfahrungen und Erwartungen interessiert. Und für Resonanz an uns persönlich oder per E-Mail an feedback@albishaus.ch dankbar.

Wir wünschen Euch eine wunderbare Zeit im ALBISHAUS!
Das ALBISHAUS-Team

Curdin & Mick die Gesellschafter
Michael Chef de Cuisine
Fabian Chef de Service
Dominik Kommunikation



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



NACHMITTAG KALTE SPEISEN

AFTERNOON COLD DISHES

BUNTER BLATTSALAT LF, GF

an Balsamico-Hausdressing
Green salad with homemade Italian dressing
10.50

GEMISCHTER SALAT

an Balsamico-Hausdressing
Mixed salad with homemade Italian dressing
12.50

GRÜNE KALTSCHALE VEGAN GF, LF

Erbsen, Stangensellerie, Gurken und Kräuter mit Aprikosencrème
Chilled green soup with peas, celery, cucumber, herbs and apricot sauce
13.50

WURST-KÄSE-SALAT

mit französischem Hausdressing
Swiss sausage and cheese salad with French dressing
21.50 einfach with green salad
26.50 garniert with a variation of different salads

RINDSTATAR (CH, ~70 bzw. 140g)

mit Salatbouquet, frittierten Oliven und Kapern, dazu Toast und Butter
Beef tartar with salad, fried olives and capers, served with toast and butter
25.50 als Vorspeise as starter
37.50 als Hauptgang as main course

ALBISPLÄTTLI

mit einer Bio-Nusswurst aus Rinds- und Schweinefleisch (CH)
vom Ueli-Hof Ebikon, dazu Tomme Vaudoise aus dem Val d'Arve,
Gruyère A.O.C. und frisches Brot
Plate with Swiss cold cuts (sausage and cheeses) and fresh bread
19.50 für eine Person for one person
32.50 für zwei Personen for two people



NACHMITTAG WARMES SPEISEN

AFTERNOON WARM DISHES

ALBISHAUS-BURGER VOM RIND (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A. ^{LF}

mit Gruyère, Candy Bacon, Country Fries, Coleslaw und Knoblauchdip

ALBISHAUS burger with Gruyère cheese, candied bacon,

Country Fries, garlic dip and cole slaw

34.50

QUINOA-BURGER IM SESAM-BUN ^{LF}

mit hausgemachtem Patty, serviert mit Country Fries,

Knoblauchdip und Coleslaw

Homemade vegetarian burger, served with Country Fries,

garlic dip and coleslaw

32.50

ZUCCHETTI-SAFRAN-RAVIOLI VON BRAVO DELIKATESSEN ZH-HÖNGG

an Cognac-Butter, mit Nektarinen, Eierschwämmli,

roten Zwiebeln und Grana Padano

Zucchini-saffron-filled ravioli with cognac butter, nectarines, chanterelles,

red onions and Grana Padano cheese

24.50 als Vorspeise as starter

35.50 als Hauptgang as main course

CHICKEN NUGGETS (CH) HAUSGEMACHT ^{LF}

mit Country Fries

Chicken nuggets with Country Fries

16.50 Kinderportion for children

28.50 Erwachsenenportion for adults

PORTION COUNTRY FRIES – AUCH FÜR DIE ERWACHSENEN ^{LF}

Premium French Fries – tasty for all ages

8.50

KINDERPASTA

an Rahmsauce

Pasta with a light cream sauce

13.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

POPCORN-DATTELPARFAIT ^{GF}

mit Caramelsauce

Popcorn date parfait with caramel sauce

14.50

ERDBEERMOUSSE-TÖRTCHEN ^{VEGAN LF}

mit Brombeerenkompott

Vegan strawberry mousse tart with blackberry compote

14.50

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE ^{GF}

mit Passionsfruchtcoulis

White chocolate mousse with passion fruit sauce

13.50

SCHOGGIKUCHEN ^{GF}

Chocolate cake

7.-

ZITRONENCAKE

Lemon cake

7.-

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM +1.50

Portion of fresh whipped cream +1.50



GLACÉ

ICE CREAM

SCHOGGI, VANILLE, STRACCIATELLA, MOCCA, CAMEL, PISTACHE, ERDBEER, BAUMNUSS, ZITRONENSORBET

CHOCOLATE, VANILLA, STRACCIATELLA, COFFEE, CAMEL,
PISTACHIO, STRAWBERRY, WALNUT, LEMON SORBET

PRO KUGEL 4.-
Scoop

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM + 1.50
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

11.50

COUPE WELTI

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

12.50

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

10.50

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

6.50