



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

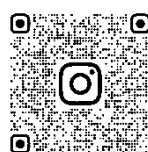
Curdin & Mick die Gesellschafter
Michael Chef de Cuisine
Fabian Chef de Service
Dominik Kommunikation



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



VORSPEISEN

STARTERS

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

ERDBEER-RUCOLA-SALAT GF

an Basilikumpesto, mit Burrata und caramelisierten Baumnüssen
Strawberry rucola salad with basil pesto, burrata and caramelized walnuts
18.50

GRÜNE KALTSCHALE VEGAN GF, LF

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

GEMÜSE-EIERSCHWÄMMLI-TERRINE VEGAN GF, LF

mit Sesamkruste, garniert mit Randen-Meerrettichmousseline,
Erbsensalat und Sommerportulak
Vegetable and chanterelles terrine with a mousse of beetroot and horseradish,
with purslane and pea salad
19.50

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

RINDSTATAR (CH, ~70g)

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



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN **MAIN COURSES** VEGETARIAN & VEGAN

KRÄUTER-KARTOFFELPLÄTZLI ^{GF}

an Eierschwämmli-Rahmsauce, serviert mit Grillgemüse

Potato pancakes topped with a chanterelle cream sauce,
served with grilled vegetables

27.50

LAUWARMER DALLENWILER GEISSKÄSE CHÄS&CO ^{GF}

mit Balsamico-Linsen, Sommerportulak

und zweifarbigem Tomaten-Carpaccio

Goat cheese from Dallenwil, served with balsamico lentils,
purslane and two-toned tomato carpaccio

28.50

QUINOA-BURGER IM SESAM-BUN ^{LF}

mit hausgemachtem Quinoa-Patty, serviert mit Country Fries,
Knoblauchdip und Coleslaw

Homemade vegetarian burger, served with Country Fries,
garlic dip and coleslaw

32.50

KICHERERBSEN-TÄTSCHLI HAUSGEMACHT, VEGAN ^{LF}

an Aprikosen-Caponata, dazu Rucolasalat

Vegan chickpea patties with apricot caponata and rocket salad

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

35.50



HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH **MAIN COURSES MEAT & FISH**

RINDSFILET (CH, ~200g) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A. ^{GF}
mit Bratkartoffeln, grünen und gelben Bohnen
und Portweinjus
Beef tenderloin with home fried potatoes, with kidney beans,
served with port wine sauce
57.50

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

LAMMKOTELETTS (CH, ~180g) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.
an Pfefferminz-Honig-Butter, mit Couscous-Salat und Grillgemüse
Lamb chops on peppermint honey butter,
with couscous salad and grilled vegetables
41.50

SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL (CH, ~160g)
BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.
an Wacholderjus, mit Tagliatelle und Grillgemüse
Pork filet wrapped in bacon, on junipers jus,
with Tagliatelle pasta and grilled vegetables
41.50

HAXE VOM KRÄUTERSCHWEIN (CH, IP-SUISSE) METZGEREI KÜNZLI STALLIKON
an Dunkelbiersauce, dazu Grillgemüse und Kräuter-Kartoffelplätzli
Knuckle of pork marinated with brown ale sauce, with grilled vegetables
served with potato pancakes
37.50

RINDSTATAR (CH, ~140g)
mit Salatbouquet, frittierten Oliven und Kapern, dazu Toast und Butter
Beef tartar with purslane, fried olives and capers, served with toast and butter
37.50



HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

MAIN COURSES MEAT & FISH

POULETBRUST MIT OLIVEN-RICOTTA-TAPENADE (CH, ~160g)

BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A. ·

serviert mit Melonen-Nektarinen-Frühlingszwiebelsalat

an Limetten-Chili-Dressing, dazu hausgemachtes Chnobli-Baguette

Chicken breast in olive ricotta tapenade, served with melon nectarine spring onion salad with a lime chili dressing, accompanied by homemade garlic baguette

35.50

HAUSGEMACHTE FELCHENCHNUSPERLI (CH) ^{LF}

mit Country Fries, dazu Sauce Tartare

Homemade fish and chips with tartar sauce

36.50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR KLEINE GÄSTE

CASUAL BUT DELICIOUS FOR KIDS

KINDERPASTA

an Rahmsauce

Pasta with a light cream sauce

13.50

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



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

POPCORN-DATTELPARFAIT ^{GF}

mit Caramelsauce

Popcorn date parfait with caramel sauce

14.50

ERDBEERMUSSE-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