



HERZLICH WILLKOMMEN

AUF DER DACHTERRASSE DES KANTONS

In den 1930ern zunächst als ALBISHAUS des «Touristenverein 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 dieses Ortes 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 nutzen unsere monatlich erscheinenden ALBISHAUS-News dazu, einen Blick über den Tellerrand zu werfen. Wir sind sehr interessiert an Eurer Resonanz und freuen uns über ein Feedback persönlich im Gespräch oder per E-Mail an kontakt@albishaus.ch.

Habt eine wunderbare Zeit bei uns im ALBISHAUS!

Euer Küchen- und Serviceteam

Michel Chef de Cuisine
Fabian Chef de Service
Mick Gesellschafter



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



PRODUKTE IM ALBISHAUS

HERKUNFTSDEKLARATION

Brot:	Kurt Staub Bäckerei-Konditorei, Neuheim
Eier:	Baumschule Reichenbach, Hausen am Albis
Fisch:	Bianchi, Zürich
Fleisch:	Karl Abegg Bio-Metzgerei & Delikatessen, Langnau am Albis Künzli Metzgerei, Stallikon Kraus Metzgerei, Rüschlikon
Gemüse:	Reust Gastro AG, Zürich
Gewürze:	Merlasco von Maurice, Langnau am Albis
Glacé:	Emmi, Luzern
Käse:	Chäs & Co, Bergdietikon
Ravioli:	Bravo Delikatessen, Höngg

Fleisch und Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Wenn Sie sich Gedanken darüber machen, woher die tierischen Produkte stammen, die Sie konsumieren und wie die Tiere gehalten wurden, dann sind Sie mit dem Label KAGfreiland auf der sicheren Seite. Sämtliche Produkte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Bauern und Bäuerinnen können sich nur dann KAGfreiland zertifizieren lassen, wenn sie bereits Bio Suisse zertifiziert sind.

Wer den KAGfreiland Standard erreicht, erfüllt strenge Auflagen bei der Tierhaltung. Das bedeutet, dass Tiere täglich Auslauf erhalten, dass sie in Gruppen gehalten werden und unversehrt bleiben müssen. So dürfen Kühe beispielsweise nicht enthornt werden. Zudem werden sämtliche Tiere mit biologischem Futter gefüttert und dürfen maximal zwei Stunden transportiert werden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Abkürzungen: L laktosefrei G glutenfrei V vegetarisch VV vegan

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.



NACHMITTAG KALTE SPEISEN

AFTERNOON COLD DISHES

Bunter Blattsalat

L G

an Balsamico Hausdressing

Green salad with homemade Italian dressing

CHF 11.00

Gemischter Salat

V

an Balsamico Hausdressing

Mixed salad with homemade Italian dressing

CHF 13.00

Nüsslisalat

(V)

mit Weide-Ei, Speck und Pastinaken-Chips, an Cranberry Dressing

Lamb's lettuce with egg, bacon, parsnip chips, and cranberry dressing

CHF 16.50

Wurst-Käse-Salat

an französischem Hausdressing

Traditional Swiss "sausage and cheese" salad

CHF 21.50 einfach *with green salad*

CHF 26.50 garniert *with a variation of salads*

Albisplättli

mit Uetliberger Rauchwurstspezialitäten, Holzfällerspeck, Tomme Vaudoise aus dem Val d'Arve und Gruyère AOC, serviert mit frischem Brot, Butter und Feigensenf

Plate with artisanal cold cuts and cheese of the region, fresh bread, butter and fig mustard

CHF 26.50 klein, für 1 Person *small, for 1 person*

CHF 39.50 gross, für 2 Personen *large, for 2 people*



NACHMITTAG MIT FLEISCH ODER FISCH

AFTERNOON WITH MEAT OR FISH

ALBISHAUS Burger vom Rind

mit Gruyère, Candy Bacon, Country-Fries, dazu Knoblauch-Dip und Coleslaw

ALBISHAUS beef burger with cheese, candied bacon, Country Fries, garlic dip and coleslaw

CHF 34.50

Chicken Nuggets hausgemacht

L

mit Country Fries oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

Homemade Chicken Nuggets with country fries or as a fitness plate with homemade Italian dressing

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

CHF 16.50 Kinderportion *children*

Forellen Fischknusperli

L

mit Country Fries und Tartarsauce oder als Fitnessteller an Balsamico-Hausdressing

Tout fish Nuggets with country fries and tartare sauce or as a fitness plate with homemade Italian dressing

CHF 29.50 Erwachsenenportion *adults*

CHF 17.50 Kinderportion *children*



NACHMITTAG OHNE FLEISCH

AFTERNOON MEATLESS

Weisswein Lavendelcrèmesuppe

V G

mit gerösteten Pistazien

White wine lavender cream soup with roasted pistachios

CHF 14.00

Quinoa Burger mit hausgemachtem Patty

V

mit Country-Fries, dazu Knoblauchdip und Coleslaw

Vegetarian Quinoa burger, with country fries, garlic dip and coleslaw

CHF 32.50

Limetten Ravioli

V

mit sautierten Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln, an Senf-Honigbutter und gerösteten
Pinienkernen

*Lime ravioli, with sautéed king oyster mushrooms, spring onions, in mustard-honey butter, and
roasted pine nuts*

CHF 26.50 Vorspeise *Starter*

CHF 37.50 Hauptgang *Main course*

Country Fries

L W

Premium French Fries

CHF 8.50



FÜR KINDER

FOR CHILDREN

Chicken Nuggets hausgemacht

mit Country Fries oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

Homemade Chicken Nuggets with country fries or as a fitness plate with homemade Italian dressing

CHF 16.50 Kinderportion *children*

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

Forellen Fischknusperli

mit Country Fries und Tartarsauce oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

Trout Fish Nuggets with country fries and tartare sauce or as a fitness plate with homemade Italian dressing

CHF 17.50 Kinderportion *children*

CHF 29.50 Erwachsenenportion *adults*

Kids Burger vom Rind (ohne Burgersauce)

mit Gruyère und Country Fries,

Beef burger with cheese and Country Fries

CHF 19.50

Kids Burger mit Quinoa (ohne Burgersauce)

v

mit Country Fries

Quinoa burger with Country Fries

CHF 18.50

Country Fries

vv L

Premium French Fries

CHF 8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Rhabarber-Safran-Tiramisu mit Früchten garniert <i>Rhubarb-Saffron Tiramisu, garnished with fruits</i> CHF 14.50	V
Orangen Creme Brûlée mit Randen-Kokosnuss-Vanille Glacé <i>Orange-Crème Brulé, served with beetroot-coconut-vanilla ice cream</i> CHF 15.50 CHF 13.50 ~ ohne Glacé	V G
Schoko Brownies mit Birnen-Holundersorbet, und gehackten Pistazienkerne <i>Chocolat brownies, with pear-elderberry sorbet and chopped pistachios</i> CHF 14.50	VV L
Schokoladenkuchen <i>Chocolate cake</i> CHF 7.-	V G
Zitronenkuchen <i>Lemon cake</i> CHF 7.-	V
Fruchtwähe <i>Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of seasonal fruit</i> CHF 8.50	V
mit frischem Schlagrahm <i>with fresh whipped cream</i> CHF 1.50	



COUPES

SUNDAES

- Coupe Dänemark** v
Vanilleglacé mit Schlagrahm, dazu warme Schoggisauce
Vanilla ice cream, whipped cream on top, warm chocolate sauce on the side
CHF 11.50
- Coupe Welti** v
Erdbeer- und Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör
Strawberry and vanilla ice cream, whipped cream and cassis liqueur (alc.)
CHF 12.50
- Coupe Colonel** v
Zitronensorbet und Vodka
Lemon sorbet and vodka
CHF 9.50
- Eiskaffee** v
Mokkaglacé, frischer Espresso und Schlagrahm
Coffee ice cream, fresh espresso, whipped cream
CHF 10.50
- Coupe Smarties** v
Glacésorte nach Wahl, Schlagrahm und Smarties
One scoop of ice cream of choice, whipped cream and "Smarties" chocolate lentils
CHF 6.50

GLACÉS

ICE CREAM

Schokolade	Vanille	Erdbeer	Pistazie	Mokka
Stracciatella	Caramel	Walnuss	Zitronensorbet	
<i>Chocolate</i>	<i>Vanilla</i>	<i>Strawberry</i>	<i>Pistachio</i>	<i>Coffee</i>
<i>Stracciatella</i>	<i>Caramel</i>	<i>Walnut</i>	<i>Lemon sorbet</i>	

je Kugel *per scoop*
CHF 4.-

mit frischem Schlagrahm *with fresh whipped cream*
CHF 1.50