



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 feedback@albishaus.ch.

Habt eine wunderbare Zeit bei uns im ALBISHAUS!

Euer Küchenteam:

Halime, Michael, Gheri, Yazid, Afom, Sandro

& euer Serviceteam:

Julia, Evi, Cilem, Niklas, Mick, Fabian, Renè, Chrigi, Oli



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



PRODUKTE IM ALBISHAUS

HERKUNFTSDEKLARATION

Brot:	Kurt Staub Bäckerei-Konditorei, Neuheim ^{CH}
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 WARME SPEISEN

AFTERNOON HOT MEALS

Eierschwämmli Ravioli ENHÄLT NÜSSE

V

mit Nektarinen, Cherrytomaten, gerösteten Mandeln an Thymianbutter *Chanterelle ravioli with nectarines, cherry tomatoes and toasted almonds in thyme butter*

CHF 27.50 Vorspeise *Starter*

CHF 37.50 Hauptgang *Main course*

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

Quinoa-Burger mit hausgemachtem Patty

V

dazu Country-Fries, Knoblauchdip und Coleslaw

Vegetarian Quinoa burger with country fries, garlic dip and coleslaw

CHF 32.50

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*

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*



NACHMITTAG KALTE SPEISEN

AFTERNOON COLD DISHES

Bunter Blattsalat

L G

an Balsamico-Hausdressing

Green salad with homemade Italian dressing

CHF 12.-

Gemischter Salat

G

an Balsamico-Hausdressing

Mixed salad with homemade Italian dressing

CHF 14.-

Tomaten Erdbeeren Kaltschale

G VV

mit Gurken-Basilikum Sorbet

Chilled tomato and strawberry soup with cucumber-basil sorbet

CHF 15.50

Rindstatar

mit Salatbouquet, Kapern, Oliven, Butterzopf-Toast und Butter

Beef tartar with capers & olives and buttered toast

70gr CHF 27.- Vorspeise *Starter*

140gr CHF 38.- Hauptgang *Main course*

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*



KINDERGERICHTE

FOR CHILDREN

Chicken Nuggets hausgemacht

mit Country Fries, oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

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 L

mit Country Fries

Quinoa burger with Country Fries

CHF 18.50

Country Fries

L VV

Premium French Fries

CHF 8.50



DESSERTS HAUSGEMACHT

DESSERTS HOMEMADE

Passionsfrucht Mascarpone Parfait

G

mit Heidelbeerkompott

Passion fruit and mascarpone parfait with blueberry compote

CHF 14.50

Veganes Kokos Limetten Trifle ENTHÄLT NÜSSE

VV L G

mit frischen Feigen, Safran-Orangensauce und Mandelsplitter

Vegan coconut and lime trifle with fresh figs, saffron-orange sauce and almond slivers

CHF 14.50

Dunkles Schoggi Mousse

V G

Mit Vanilla-Popcorn Glace, frische Himbeeren

Dark chocolate mousse with vanilla-popcorn ice cream and fresh raspberries

CHF 15.50

Schokoladenkuchen ENTHÄLT NÜSSE

V G

Chocolate cake

CHF 7.-

Zitronenkuchen

V

Lemon cake

CHF 7.-

mit frischem Schlagrahm

with fresh whipped cream

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 13.-

Coupe Welti

V

Erdbeer- und Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör

Strawberry and vanilla ice cream, whipped cream and cassis liqueur (alc.)

CHF 13.50

Coupe Colonel

V

Zitronensorbet und Vodka

Lemon sorbet and vodka

CHF 10.50

Eiskaffee

V

Moccaglacé, frischer Espresso und Schlagrahm

Coffee ice cream, fresh espresso, whipped cream

CHF 11.50

Coupe Smarties

V

Glacésorte nach Wahl, Schlagrahm und Smarties

One scoop of ice cream of choice, whipped cream and "Smarties" chocolate lentils

CHF 7.50

GLACÉS

ICE CREAM

Schokolade
Stracciatella

Vanille
Caramel

Erdbeer
Baumnuss

Pistazie
Zitronensorbet

Mocca

*Chocolate
Stracciatella*

*Vanilla
Caramel*

*Strawberry
Walnut*

*Pistachio
Lemon sorbet*

Coffee

je Kugel
per scoop
CHF 5.-

mit frischem Schlagrahm
with fresh whipped cream
CHF 1.50