



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. Unser WhatsApp-Service informiert täglich über Lunchmenü und aktuelle Wetterprognose.

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 Service- und Küchenteam

Mick Gesellschafter,
Michael Chef de Cuisine
Fabian Chef de Service
Dominik Kommunikation



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



NACHMITTAG WARME SPEISEN
AFTERNOON HOT MEALS

Weisswein-Lavendelcrèmesuppe ^{GF}
mit Cashew-Parmesan-Crumble
White wine and lavender cream soup with cashew-parmesan crumble
14.50

Morchel-Ravioli vegetarisch
an Cognac-Butter, mit sautiertem Rhabarber und Krautstiel
Morel ravioli with cognac butter, sautéed rhubarb and cabbage stalk
25.50 Vorspeise *Starter*
36.50 Hauptgang *Main course*

ALBISHAUS-Burger vom Rind
mit Gruyère, Candy Bacon, Country Fries und Coleslaw
ALBISHAUS beef burger with cheese, candied bacon, Country Fries, garlic dip and coleslaw
34.50

Quinoa-Burger mit hausgemachtem Patty, vegetarisch
dazu Country-Fries, Knoblauchdip und Coleslaw
Vegetarian Quinoa burger with country fries, garlic dip and coleslaw
32.50

Fondue Moitié-Moitié ~300g
Gruyère AOP, Freiburger Vacherin AOP, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen und Brot
Swiss fondue with Gruyère and Vacherin cheese, served with potatoes, fresh pears and bread
36.50
(Supplement 150g *extra portion 150g* zu 8.-)

Chicken Nuggets hausgemacht ^{LF}
mit Country Fries
16.50 Kinderportion *children*
26.50 Erwachsenenportion *adults*

Country Fries ^{LF, GF}
Premium French Fries
8.50



NACHMITTAG KALTE SPEISEN
AFTERNOON COLD DISHES

Bunter Blattsalat ^{LF, GF}
an Balsamico-Hausdressing
Green salad with homemade Italian dressing
10.50

Gemischter Salat ^{GF}
an Balsamico-Hausdressing
Mixed salad with homemade Italian dressing
12.50

Nüsslisalat mit Weide-Ei ^{LF, GF}
an Sanddorn-Dressing, mit Speck und Pastinakenchips
Mixed salad with homemade Italian dressing
16.50

Burrata mit gebratenem Chicorée ^{GF}
an Dill-Pfefferminz-Pesto, mit Granatapfelkernen
Burrata with roasted chicory on homemade pesto, garnished with pomegranate seeds
19.50

Wurst-Käse-Salat
an französischem Hausdressing
Traditional Swiss "sausage and cheese" salad
21.50 einfach *with green salad*
26.50 garniert *with a variation of salads*

Albisplättli vom Metzger Künzli aus Stallikon, von Chäs & Co
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 of the region, fresh bread, butter and fig mustard
24.50 klein, für 1 Person *small, for 1 person*
38.50 gross, für 2 Personen *large, for 2 people*



DESSERTS HAUSGEMACHT
DESSERTS HOMEMADE

Kokos-Limetten-Trifle ^{LF, GF} *vegan*
mit Birnen-Safrankompott und Pistazien-Crumble
Vegan coconut and lime trifle with pear and saffron compote and pistachio crumble
13.50

Weisses Schokoladen-Rhabarber-Tiramisù
Garniert mit frischen Früchten
White chocolate rhubarb tiramisù garnished with fresh fruit
14.50

Orangen-Grand Manier-Parfait ^{GF}
in Mandelkruste, mit Tonkabohnen-Schokoladensauce
Orange Grand Manier parfait in almond crust, with tonka bean-chocolate sauce
14.50

Fruchtwähe
mit saisonalen Früchten
Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of fruit
8.50

Schokoladenkuchen ^{GF}
Chocolate cake
7.-

Zitronenkuchen ^{GF}
Lemon cake
7.-

...mit frischem Schlagrahm
...Portion of fresh whipped cream
+1.50



COUPES SUNDAES

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit Schlagrahm, dazu warme Schoggisauce

Vanilla ice cream, whipped cream on top, warm chocolate sauce on the side

11.50

Coupe Welti

Erdbeer- und Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör

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

12.50

Coupe Colonel

Zitronensorbet und Vodka

Lemon sorbet and vodka

9.50

Eiskaffee

Moccaglacé, frischer Espresso und Schlagrahm

Coffee ice cream, fresh espresso, whipped cream

10.50

Coupe Smarties

Glacésorte nach Wahl, Schlagrahm und Smarties

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

6.50

GLACÉS ICE CREAM

Schokolade *chocolate*

Mocca *coffee*

Erdbeer *strawberry*

Vanille *vanilla*

Caramel

Baumnuss *walnut*

Stracciatella

Pistache *pistachio*

Zitronensorbet *lemon sorbet*

je Kugel *per scoop*

4.-

frischer Schlagrahm

fresh whipped cream

+1.50



PRODUKTE IM ALBISHAUS HERKUNFSDOKUMENTATION

Fleisch:

Karl Abegg Bio-Metzgerei & Delikatessen
Langnau am Albis, ZH, CH

Holzenfleisch

Ennetbürgen, NW, CH

Fisch:

Bianchi
Stadt Zürich, ZH, CH

Gemüse:

Ruedi Roos
Adliswil, ZH, CH

Brot:

Bäckerei Widmer
Langnau am Albis, ZH, CH

Ravioli:

BRAVO-Delikatessen
Höngg, ZH, CH

Käse:

Chäs & Co
Bergdietikon, AG, CH

Eier:

Baumschule Reichenbach
Hausen am Albis, ZH, CH

Gewürze:

Maurice von Merlaco
Langnau am Albis, ZH, CH