



# 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](mailto: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 WARMES SPEISEN

## AFTERNOON HOT MEALS

### Limetten-Ravioli

V

Mit Nektarinen, roten Zwiebeln und Eierschwämmli, an Basilikumbutter

*Lime ravioli with nectarines, red onion and chanterelles*

CHF 25.50 Vorspeise *Starter*

CHF 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*

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

### Rindstartar

Mit Salatbouquet, frittierten Kapern und Oliven, Toast und Butter

*Beef tartar with fried capers & olives and buttered toast*

70gr CHF 25.50 Vorspeise *Starter*

140gr CHF 37.50 Hauptgang *Main course*

### Felchen-Knusperli im Bierteig hausgemacht

L

Mit hausgemachter Tartarsauce und Country-Fries

*Buttered fish 'n' chips with homemade tartar sauce and country fries*

CHF 19.50 Kinderportion *children*

CHF 37.50 Erwachsenenportion *adults*

### Chicken Nuggets hausgemacht

L

Mit Country Fries

CHF 16.50 Kinderportion *children*

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

### Country Fries

L G

*Premium French Fries*

CHF 8.50



# NACHMITTAG KALTE SPEISEN

---

## AFTERNOON COLD DISHES

- Bunter Blattsalat** L G  
an Balsamico-Hausdressing  
*Green salad with homemade Italian dressing*  
CHF 10.50
- Gemischter Salat** G  
an Balsamico-Hausdressing  
*Mixed salad with homemade Italian dressing*  
CHF 12.50
- Tomaten-Aprikosen-Kaltschale** G V  
Mit Feta-Würfeln  
*Tomato apricot summer soup, served with diced feta*  
CHF 13.50
- 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 24.50 klein, für 1 Person *small, for 1 person*  
CHF 38.50 gross, für 2 Personen *large, for 2 people*



# DESSERTS HAUSGEMACHT

---

## DESSERTS HOMEMADE

### Veganes Heidelbeer-Trifle

L G

Mit caramellisierten Baumüssen und Aprikosenkompott

*Vegan blueberry trifle with caramelized walnuts and apricot compote*

CHF 13.50

### Cheesecake «Black & White»

Mit dunkler und weisser Schoggi gebacken, dazu Sauerrahm-Glacé

*Cheesecake baked with dark and white chocolate and sourcream ice cream*

CHF 15.50

### Himbeer-Kirsch-Parfait

G

An Portwein-Caramelsauce, mit Früchten

*Raspberry Cherry Parfait with a port wine caramel sauce and fruit*

CHF 14.50

### Schokoladenkuchen

G V

*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 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  
Moccaglacé, 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<br>Stracciatella             | Vanille<br>Caramel   | Erdbeer<br>Baumnuss          | Pistache<br>Zitronensorbet        | Mocca         | v |
| <i>Chocolate<br/>Stracciatella</i>      | <i>Vanilla<br/>Caramel</i>   | <i>Strawberry<br/>Walnut</i> | <i>Pistachio<br/>Lemon sorbet</i> | <i>Coffee</i> |   |
| je Kugel<br><i>per scoop</i><br>CHF 4.- | mit frischem Schlagrahm<br><i>with fresh whipped cream</i><br>CHF 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*