



# 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](mailto: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:	Bäckerei Widmer, Langnau am Albis
Eier:	Baumschule Reichenbach, Hausen am Albis
Fisch:	Bianchi, Zürich
Fleisch:	Karl Abegg Bio-Metzgerei & Delikatessen, Langnau am Albis Künzli Metzgerei, Stallikon Kraus Metzgerei, Rüschtikon
Gemüse:	Ruedi Roos, Adliswil
Gewürze:	Merlasco von Maurice, Langnau am Albis
Glacé:	Emmi, Luzern
Käse:	Chäs & Co, Bergdietikon
Ravioli:	Bravo Delikatessen, Höngg

**Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz - Das Wildfleisch auf unserer Herbstkarte stammt auch aus Österreich und Deutschland.**

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.



# VORSPEISEN

---

## STARTERS

- Bunter Blattsalat** VV L G  
an Balsamico Hausdressing  
*Green salad with homemade Italian dressing*  
CHF 10.50
- Gemischter Salat** V  
an Balsamico Hausdressing  
*Mixed salad with homemade Italian dressing*  
CHF 12.50
- Nüsslisalat** (V)  
mit Weide-Ei, Speck und Croûtons, an Cranberry Dressing  
*Lamb's lettuce with egg, bacon, croutons, and cranberry dressing*  
CHF 16.50
- Schwarze Linsen Honig Rosmarin Suppe** V G  
mit Preiselbeeren  
*Black lentil honey rosemary soup, with cranberries*  
CHF 13.50
- Veganes Käse Mousse** VV L G  
auf Zupfsalat, mit frischen Feigen, caramellisierten Baumnüssen, an Ahornsirup Sauce  
*Vegan cheese mousse on a bed of mixed greens, with fresh figs, caramelized walnuts and a maple syrup sauce*  
CHF 18.50
- Terrine von frischen Waldpilzen** V G  
mit Federkohl- Trauben und caramellisierten Baumnüssen, an Cranberry Dressing  
*Terrine of fresh wild mushrooms with kale, grapes and caramelized walnuts, with a cranberry dressing*  
CHF 19.50
- Kürbis Ravioli** V  
an Salbeibutter, mit Federkohl und Waldpilzen  
*Pumpkin Ravioli, with sage butter, served with kale and wild mushrooms*  
CHF 25.50 Vorspeise *Starter*



# HAUPTGÄNGE MIT WILDFLEISCH

## MAIN COURSES WITH VENISON

---

### Hirsch Entrecôte

G

mit blauen Salzkartoffeln, Cranberry Chutney, Feigen und Herbstgemüse

*Venison entrecôte served with blue salt potatoes, cranberry chutney, figs, and autumn vegetables*

CHF 47.50 ~ 160g

### Hirsch Pfeffer «Grossmutter's Art»

mit Spätzli, Rotkraut, Speck, Maroni, Silberwiebeln, Croûtons und Rotwein Preiselbeer Birne

*Grandmother's Style Venison Stew, served with spätzli, red cabbage, bacon, chestnuts, pearl onions, croutons and a red wine-cranberry pear*

CHF 39.50

### Reh Schnitzel

an Zwetschgen Jus, dazu Spätzli, Rotkraut und geschmorter Kürbis

*Venison schnitzel, with plum sauce, served with Spätzle, red cabbage, and braised pumpkin*

CHF 44.50 ~ 160g

### Wild Bratwurst

an Preiselbeer Jus mit sautierten Trauben und Rosenkohl, dazu hausgemachte Butterrösti

*Venison bratwurst on cranberry sauce, with sauteed grapes, Brussel sprouts and homemade butter hash browns*

CHF 26.50 ~ 180g



# HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH ODER FISCH

## MAIN COURSES WITH MEAT OR FISH

---

### Rinds Filet

G

an Trüffel Jus, mit Bratkartoffeln und Herbstgemüse

*Veal fillet, with truffle jus, served with fried potatoes and autumn vegetables*

CHF 56.50 ~ 200g      CHF 42.50 ~ 130g

### ALBISHAUS Burger vom Rind

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

*ALBISHAUS beef burger with cheese, candied bacon, country fries, garlic dip and coleslaw*

CHF 34.50

### Ribelmais Perlhuhn Brust

G

an Preiselbeer Jus, mit Sellerie Maroni Püree, Rosenkohl und geschmorter Kürbis

*Supreme quality chicken breast, with cranberry jus, served with celery chestnut puree, Brussels sprouts and braised pumpkin*

CHF 38.50 ~ 150 - 160g

### Lachsforellen Filet aus Bremgarten

G

an Kräuter Safran Sauce, mit Quitten Wildreis, Wirsing und geschmorter Kürbis

*Salmon trout fillet, with herb saffron sauce, served with quince wild rice and braised pumpkin*

CHF 42.50



# HAUPTGÄNGE VEGAN ODER VEGETARISCH

## MAIN COURSES VEGAN OR VEGETARIAN

### Kichererbsen Tätschli

VV L

an veganer Käserahmsauce, mit Wirsing, Trauben und Herbstgemüse

*Chickpea patties with vegan cheese cream sauce, served with savoy cabbage, grapes and autumn vegetables*

CHF 32.50

### Vegi Wild Teller

V

mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Herbstgemüse, geschmorter Kürbisschnitz und Rotwein Preiselbeer Birne, mit einer Waldpilz-Rahmsauce

*Vegetarian autumn plate with Spätzli, red cabbage, chestnuts, seasonal vegetables, braised pumpkin wedge and a red wine pear, served with a wild mushroom cream sauce*

CHF 32.50

### Quinoa Burger «mit hausgemachtem Patty»

V

dazu Country Fries, Knoblauch Dip und Coleslaw

*Vegetarian quinoa burger with country fries, garlic dip and coleslaw*

CHF 32.50

### Kürbis Ravioli

V

an Salbeibutter, mit Federkohl und Waldpilzen

*Grandmother's Style Pumpkin Ravioli, with sage butter, served with kale and wild mushrooms*

CHF 36.50 Hauptgang *Main course*

### Fondue Moitié Moitié

V

Gruyère AOP & Freiburger Vacherin AOP, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen & Brot

Swiss Cheese fondue with Gruyère and Vacherin, served with potatoes, fresh pears and bread

CHF 36.50 ~ 300g

CHF 8.- Supplément *extra portion "refill" ~ 150g*

### Veganes Fondue

VV L

pflanzliche Fondue Alternative. Hergestellt in der Schweiz aus biologischen Cashewkernen, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen & Brot

*A plant-based fondue alternative. Made in Switzerland with organic cashews, served with potatoes, fresh pears, and bread.*

CHF 36.50 ~ 250g

CHF 8.- Supplement *extra portion "refill" ~ 125g*



# FÜR KINDER

---

## FOR CHILDREN

<b>Käse Spätzli</b> <i>Cheese spaetzle</i> CHF 16.50	V
<b>Chicken Nuggets hausgemacht</b> mit <i>Country Fries</i> <i>Homemade Chicken Nuggets with country fries</i> CHF 18.50	L
<b>Fisch Knusperli</b> mit <i>Country Fries</i> <i>Buttered fish with country fries</i> CHF 19.50	L
<b>Kids Burger vom Rind</b> mit Gruyère und Country Fries <i>Beef burger with cheese and Country Fries</i> CHF 21.50	
<b>Kids Burger mit Quinoa</b> mit Country Fries <i>Quinoa burger with Country Fries</i> CHF 19.50	V
<b>Country Fries</b> <i>Premium French Fries</i> CHF 8.50	VV L



# DESSERTS HAUSGEMACHT

---

## DESSERTS HOMEMADE

**Veganes Zwetschgen Panna Cotta** VV L G  
mit Quittenkompott  
*Vegan plum panna cotta, with quince compote*  
CHF 13.50

**Mascarpone Dattelparfait** V G  
mit Pistazienkruste und hausgemachter Schoko Sauce  
*Mascarpone and date parfait, with a pistachio crust and homemade chocolate sauce*  
CHF 15.50

**Maroni Caramel Tiramisu** V  
mit Meringues  
*Chestnut caramel tiramisu with meringues*  
CHF 14.50

**Schokoladenkuchen** V G  
*Chocolate cake*  
CHF 7.-

**Zitronenkuchen** V  
*Lemon cake*  
CHF 7.-

**Fruchtwähe** V  
*Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of seasonal fruit*  
CHF 8.50

mit frischem Schlagrahm *with fresh whipped cream*  
CHF 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*

CHF 11.50

v

#### Coupe Welti

Erdbeer- und Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör

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

CHF 12.50

v

#### Coupe Colonel

Zitronensorbet und Vodka

*Lemon sorbet and vodka*

CHF 9.50

v

#### Eiskaffee

Mocca Glacé, frischer Espresso und Schlagrahm

*Coffee ice cream, fresh espresso, whipped cream*

CHF 10.50

v

#### Coupe Smarties

Glacésorte nach Wahl, Schlagrahm und Smarties

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

CHF 6.50

v

## GLACÉS

---

### ICE CREAM

Schokolade

Vanille

Erdbeer

Pistache

Mocca

Stracciatella

Caramel

Baumnuss

Zitronensorbet

*Chocolate*

*Vanilla*

*Strawberry*

*Pistachio*

*Coffee*

*Stracciatella*

*Caramel*

*Walnut*

*Lemon sorbet*

je Kugel *per scoop*

CHF 4.-

mit frischem Schlagrahm *with fresh whipped cream*

CHF 1.50