





## **Herzlich Willkommen im Restaurant Albis**

Wir freuen uns, Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen. Unser Ziel ist es, Sie zu verwöhnen und Ihnen einige schöne Stunden zu bereiten.

Durchgehende warme Küche

Mittwoch bis Samstag ab 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr.

Sonntags ab 9.00 Uhr bis 20.00 Uhr.

Ruhetage sind Montag und Dienstag.

Unseren „Wanderer-Zmorgä“ gibt Sonntags von 9.00 Uhr bis 10.30 Uhr. Stärken Sie sich und geniessen Sie unser reichhaltiges Frühstück für CHF 21.80 pro Person.

Für Ihre Anlässe und Feste sind wir gerne bereit, einen Platz in unserem gemütlichen Säli oder Wintergarten zu reservieren. Verlangen Sie unverbindlich unsere Menüvorschläge oder lassen Sie sich von uns beraten.

Ihren Liebsten eine Freude bereiten mit einem Geschenk-Gutschein für Speis und Trank? Geschenk-Gutscheine können Sie jederzeit bei uns beziehen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt auf der Sonnenseite des Albispasses.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Marc Spiess und das ganze Restaurant-Albis-Team

*Titelbild: Fotoarchiv B. Fuchs*

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	12.00
Nordischer Rauchlachsteller mit Toast und Butter	21.00
Spargelcrèmesuppe	11.00

## Albis-Tatar

Beefsteak-Tatar nach Wunsch gewürzt, serviert mit Toast und Butter	34.00
kleine Portion	26.00
<i>mit einem Schuss Cognac, Calvados oder Whisky</i>	+ 4.00

## Chnuschprigs usem Chörbli

Pouletflügeli knusprig gebacken und fein gewürzt	10 Stück	34.00
Fischknusperli im Bierteig frisch gebacken an hausgemachter Tartarsauce		34.00
kleinere Portion		26.00

## Fitnesssteller – frische gemischte Salate dazu:

Fischknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	34.00
Pouletbrust saftig gebraten mit Kräuterbutter	34.00
Schweinsschnitzel paniert (3 Stück)	34.00
Weiderinds-Plätzli rosa gebraten mit Kräuterbutter	38.00

## Frühlingsgefühle ohne Fleisch

Grüne Spargeln an Sauce Hollandaise	28.00
Lilo-Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Tomatensauce	22.00
Spargelravioli mit Cherrytomaten und frischen Spargelstreifen	28.00
Bärlauch-Risotto mit Mascarpone und Parmesan	27.00
Spargel-Risotto mit Mascarpone und Parmesan	29.00
<i>kleinere Portionen</i>	- 4.00

## Der Chef empfiehlt

<b>Weiderinds-Plätzli</b> vom Bäggli rosa gebraten an Sauce Hollandaise auf grünen Spargeln serviert mit jungen Bratkartoffeln	42.00
<b>Cordonbleu</b> 300g hausgemacht, mit Schinken und rezentem Käse gefüllt goldbraun gebacken serviert mit Pommes frites	35.00
<b>Zanderfilets</b> in Olivenöl mediterran gebraten serviert mit sämigem Bärlauch-Risotto	36.00
<b>Albis-Burger</b> 180g saftig grilliertes Schweizer Rindfleisch an Chefsauce mit Salat und Zwiebeln im Sesam-Bun serviert mit Pommes frites	32.00

## Fleisch und Poulet

Schweinschnitzel paniert goldbraun gebacken	3 Stück	25.00
Schweinssteak vom Nierstück saftig grilliert mit Kräuterbutter	250g	26.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes vom Bäggli an Pilzrahmsauce		35.00
Riesen-Wiener Schnitzel vom Kalb goldbraun gebacken	2 Stück	38.00
Kalbsbratwurst vom Holzkohlegrill mit Zwiebelsauce		14.00
Pouletbrust saftig grilliert an Pilzrahmsauce		25.00
Rindsfilet nach Wunsch grilliert mit Kräuterbutter	180g	38.00
Rindsfilet nach Wunsch grilliert mit Kräuterbutter	300g	52.00
Im Ofen saftig gebratenes Schwiizer Rosmarin-Güggeli mit Knoblauchbutter, Café de Paris Sauce oder scharfer Sauce	500g	32.00 + 3.00
Beilagen Preis nur in Verbindung zu einem Fleisch-, Poulet- oder Fischgericht gerechnet: Pommes frites, Butternudeln, Röschti, Reis oder Marktgemüse		7.00

Über **Allergene Inhaltsstoffe** geben wir gerne Auskunft.

## Getränke ohne Alkohol

<b>Mineral offen</b>	2dl	3dl	5dl
Cola, Citro, Eistee, Apfelschorle, Passugger	3.50	4.50	5.80

### Mineral Flaschen

Sinalco, Sinalco-Cola, Sinalco-Cola Zero	3dl	5.50
Rivella Rot, Blau	3dl	5.50
Passugger Mineral mit Kohlensäure	5dl	6.50
Passugger & Allegra Spezialflasche 0.77cl	7.7dl	8.50
Allegra Mineral ohne Kohlensäure	3dl	5.50
Allegra Mineral ohne Kohlensäure	5dl	6.50
Bitter Lemon, Tonic	2dl	5.50
Red Bull	2.5dl	6.00
Orangensaft	2dl	4.80
Saft vom Fass, Apfelwein Möhl trüb ohne Alkohol	5dl	7.20

### Kaffee, Milch und Tee

Kaffee, Espresso, Hag		4.80
Kaffee Mélange		5.80
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino, Latte macchiato		5.80
Milchkaffee		5.20
Schoggi, Ovo, heiss oder kalt	2dl	5.20
Schoggi Mélange	2dl	5.80
Tee		4.50
Apfelpunsch, Orangenpunsch, Rumpunsch (ohne Alkohol)		4.50

Leitungswasser (Albis-Quellwasser) auf Wunsch	5dl	4.00
---	-----	------

Sirup (für Kinder gratis)		2.50
---------------------------	--	------

## Getränke mit Alkohol

<b>Bier / Apfelwein</b>	2dl	3dl	5dl
Hürlimann Lager	4.00	5.00	7.00
Panaché mit Citro oder Mineral	4.00	5.00	7.00
Appenzeller Ginger Beer 2.4%		5.80	
Feldschlösschen alkoholfrei		5.00	
Schneider Weisse mit und ohne Alkohol			7.50
Saft vom Fass, Apfelwein Möhl trüb			7.20

## Aperitif

Aperol Spritz		15cl	12.00
Huus Apéro		15cl	12.00
Cynar	16.5%	4cl	7.00
Campari	23%	4cl	7.00
Campari mit Orangensaft	23%	4cl	9.50
Martini weiss	15.5%	4cl	7.00
Appenzeller / Averna	29%	4cl	7.00
Pernod	40%	4cl	7.00
Sherry Tio Pepe	15.5%	4cl	7.00

## Spirituosen

Amaretto	28%	4cl	7.00
Baileys	17%	4cl	7.00
Calvados, Grand Marnier	40%	2cl	7.00
Kirsch, Williams & diverse Schnäpse (Brändli Wädenswil Au)	42%	2cl	8.00
Grappa diverse Aromen	40%	2cl	8.00
Grappa Sassicaia	40%	2cl	14.00
Cognac Remy Martin	40%	2cl	12.00
Whisky the Glenrothes	43%	4cl	14.00
Whisky- Cola, Gin- Tonic, Baccardi-Cola	40%	4cl	11.00
Rum diverse Sorten	40%	4cl	14.00

alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren kommen aus der **Schweiz**.  
Hirschfleisch, Reh und Wildschwein beziehen wir aus der **Schweiz** und **Österreich**.  
Weiderind-, Kalb- und Schweinefleisch ist ausschliesslich von **Schweizer** Bauern.  
Eier, Guggeli und Pouletflügeli, sowie übriges Geflügel beziehen wir nur aus der **Schweiz**.  
Hochwertiges Rindsfilet ist aus **Irland** (ohne Hormone/Antibiotika).  
St. Pierre-Filets aus **Neuseeland** (Wildfang, Südwest-Pazifik).  
Zander-Filets aus **Estland** (Wildfang, atlantischer Ozean).

