





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 es 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 Sali 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: Postkarte aus dem Jahr 1920

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	12.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	16.00
Nordischer Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter	21.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Mandeln	11.00
Rassige Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln im Töpfchen serviert	14.00

Albis-Tatar

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

Wild auf Wild

Zarte Reh Schnitzel an Suusersauce	45.00
Reh geschnetzeltes an Holunderrahmsauce	42.00
Rosa gebratenes Wildschweinfilet an Pilzrahmsauce	39.00
Hirschpfeffer garniert mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Croutons	35.00

zu allen Wildgerichten servieren wir:
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und karamellisierte Maronis

Wildbeilagen-Teller mit Pilzrahmsauce (alles Wilde ohne Fleisch)	29.00
--	-------

Unser Rehfleisch beziehen wir, von der Jagdgesellschaft Hausen am Albis

Risotto und Pasta

Ravioli Pecorino & Fichi mit Schafskäse und Feigen gefüllt mit Rosmarin in Honig-Butter geschwenkt	28.00
Ravioli Vitello & Salvia mit Kalbfleisch und Salbei gefüllt in Butter geschwenkt	28.00
Lilo-Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Tomatensauce	22.00
Waldpilzrisotto mit Mascarpone und geriebenem Käse	28.00
Safranrisotto mit Mascarpone und geriebenem Käse	31.00
<i>kleinere Portionen Risotto oder Pasta</i>	- 4.00

Der Chef empfiehlt

Wild-Spaghetti mit zarten Wildschweinfiletstreifen und Pilzrahmsauce		28.00
Albis-Burger (halb so wild) 180g aus Rind- und Rehfleisch saftig grilliert mit Zwiebeln und Salat im Sesam-Bun serviert mit Preiselbeer-Chefsauce und Pommes frites		32.00
Cordonbleu 300g hausgemacht mit Schinken und rezentem Käse gefüllt goldbraun gebacken serviert mit knusprigen Pommes frites		35.00
Zanderfilets meunière in frischer Butter gebraten serviert mit Blattspinat und Mandelreis		36.00

Chnuschprigs usem Chörbli

Pouletflügel knusprig gebacken und fein gewürzt	10 Stück	34.00
Fischknusperli im Bierteig frisch gebacken serviert mit Tartarsauce		34.00
kleinere Portion		26.00

Fleisch und Poulet

Schweinsschnitzel 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-Wienerschnitzel 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 nur in Verbindung zu einem Fleisch-, Poulet- oder Fischgericht gerechnet:

Pommes frites, Butternudeln, Röschi, Reis oder Marktgemüse	7.00
--	------

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

Getränke ohne Alkohol

Mineral offen

	2dl	3dl	5dl
Coca-Cola, Elmer-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	7dl	8.50
Allegra Mineral ohne Kohlensäure	3dl	5.50
Allegra Mineral ohne Kohlensäure	5dl	6.50
Bitter Lemon, Tonic, San Bitter	2dl	5.50
Orangensaft	2dl	4.80
Saft vom Fass, Apfelwein Möhl trüb ohne Alkohol	5dl	7.20
Saft vom Fass, Apfelwein Möhl klar ohne Alkohol / Apricot	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

Bier / Apfelwein

	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 / Campari Spritz		15cl	13.00
Huus Apéro		15cl	13.00
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

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
Rum diverse Sorten	40%	4cl	14.00
Gin diverse Sorten mit Tonic	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).

