





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 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
Nüsslisalat mit Speck und Ei	16.00
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter	21.00
Tomatencremesuppe fein gewürzt serviert mit Schlagrahm	11.00
Rassige Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln im Töpfchen serviert	14.00

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

Käse-Fondues aus rezenter Hausmischung (**echli stinkä mueses**)

Preis gerechnet ab 2 Personen pro Person (Aufschlag für nur 1 Person 5.00)

s`Würzigä	mit Knoblauch und einem Schuss Kirsch	28.00
s`Chrüütli	mit erlesenen Kräutern und einem Schuss Kirsch	28.00
s`Chlöpfmostigä	mit prickelndem Champagner	34.00
s`Späckigä	mit gebratenen Speckwürfeli und einem Schuss Kirsch	30.00
s`Pilzigä	mit gebratenen Steinpilzen und einem Schuss Kirsch	34.00
s`Königlichä	mit frisch gehobeltem Trüffel	38.00

zu allen Fondues servieren wir frisch gebackenes Steinofen-Baguette zum selber „Möckli“ brechen.

bereichern Sie Ihr Fondue zusätzlich mit:

Gschwellti, Birnen oder Silberzwiebeln/Cornichons	pro Portion	5.00
Kirsch im mini Caquelon (zum s`Brot dünlä)	2cl	5.00

Risotto und Pasta

Ravioli Pecorino & Fichi mit Schafskäse und Feige gefüllt mit Rosmarin in Honigbutter geschwenkt	27.00
Lilo-Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Tomatensauce	22.00
Safranrisotto mit Mascarpone und Parmesan	31.00
Champagnerrisotto mit Mascarpone und Parmesan	29.00
<i>kleinere Portionen Risotto oder Pasta</i>	- 4.00

Der Chef empfiehlt

Cordonbleu 300g hausgemacht, goldbraun gebacken mit Schinken und rezentem Käse gefüllt, serviert mit knusprigen Pommes frites	35.00
Albis-Hamburger 180g saftig grilliertes Schweizer Rindfleisch an Chefsauce mit Zwiebeln und Salat im Sesam-Bun serviert mit Pommes frites	32.00
Kalbsbraten an Rosmarinjus im Ofen zart geschmort serviert mit feinen Butternudeln und glasierterem Gemüse	36.00
Zanderfilets méditerran in Olivenöl gebraten auf Safrangemüse serviert umgeben von jungen Rosmarin-Bratkartoffeln	36.00

Chnuschprigs usem Chörbli

Pouletflügeli knusprig gebacken und fein gewürzt	10 Stück	34.00
Fischknusperli im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und Zitronen		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	31.00
		+ 3.00

Beilagen Preis nur in Verbindung zu einem Fleisch-, Poulet- oder Fischgericht gerechnet:
Pommes frites, Butternudeln, Röschi, Reis oder Marktgemüse

Über Allergene Inhaltsstoffe geben wir gerne Auskunft.

Getränke ohne Alkohol

Mineral offen	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

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	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, Güggeli 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).

