



Herzlich Willkommen im Restaurant Albis

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

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.

Das Restaurant-Albis-Team ist von Mittwoch bis Sonntag ab 9 Uhr für Sie da. Ruhetage sind Montag und Dienstag.

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

Den Wanderer-Zmorgä gibt es bei uns täglich von 9 bis 11 Uhr. Stärken Sie sich und geniessen Sie unser reichhaltiges Frühstück für 19.80 Fr. pro Person.

Für Ihren Besuch danken wir Ihnen herzlich und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt auf der Sonnenseite des Albispasses.

Wir sind überzeugt, dass Sie sich bei uns wohl fühlen werden.

Marc Spiess und das ganze Restaurant-Albis-Team

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	8.-
Gemischter Salat	9.-
Frische Spargelcrèmesuppe	9.-
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter	17.-

Beefsteak Tatar

Beefsteak-Tatar auf Wunsch gewürzt serviert mit Toast und Butter	29.-
kleinere Portion	23.-
<i>mit einem Schuss Cognac, Calvados oder Whisky</i>	+ 4.-

Frühlingserwachen auf dem Albis

Grüne Spargeln an Sauce Hollandaise	24.-
kleinere Portion	16.-
<i>mit gekochtem Schinken</i>	+ 8.-
<i>mit Parmaschinken</i>	+ 13.-

Zanderfilets mediterran gebraten auf sämigem Bärlauch-Risotto	32.-
Pouletbrust auf grünen Spargeln an Sauce Choron und jungen Bratkartoffeln	32.-

Fitnessteller - frische gemischte Salate dazu:	
Fischknusperli mit frischer Tartarsauce	27.-
Pouletbrust saftig gebraten mit Kräuterbutter	26.-
Lachsfilet heiss geräuchert mit Meerrettichschaum	29.-

Risotto und Pasta

Lilo-Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Tomatensauce	19.-
Spaghetti Bolognese aus reinem Schweizer Rindfleisch	19.-
Safran-Risotto mit Mascarpone und Parmesan	28.-
Spargel-Risotto mit Mascarpone und Parmesan	27.-
<i>kleinere Portionen Risotto oder Pasta</i>	- 4.-

Der Chef empfiehlt

Albis Frühlings-Farmersalat grosser Blattsalat an Sesam Sojadressing mit gebratenen Pouletbruststreifen und frischen Spargeln 27.-

Hausgemachtes Cordonbleu 300g goldbraun gebacken mit Schinken und rezentem Käse gefüllt serviert mit knusprigen Pommes frites 31.-

Gebratene Kalbschnitzel vom Bäggli auf grünen Spargeln an Sauce Hollandaise umgeben von jungen Bratkartoffeln 36.-

Heiss geräuchertes Lachsfilet auf grünen Spargeln an Sauce Vinaigrette serviert mit Reis 34.-

Chnuschprigs usem Chörbli

Pouletflügeli knusprig gebacken und fein gewürzt (10 Stück) 27.-

Fischknusperli hausgemacht mit Tartarsauce und Zitronen 27.-

kleinere Portion 19.-

Fleisch und Guggeli

Panierte Schweinsschnitzel (3 Stück) 21.-

Gebratenes Schweinssteak vom Nierstück 250g 23.-

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes vom Bäggli 31.-

Riesen Wienerschnitzel vom Kalb (2 Stück) 33.-

St. Galler Kalbsbratwurst mit Bolläschweizi 14.-

Pouletbrust saftig gebraten an Pilzrahmsauce 21.-

180g Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter 34.-

300g Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter 48.-

Im Ofen saftig gebratenes Schwiizer Rosmarin-Guggeli 550g 26.-

mit Knoblauchbutter, Café de Paris Sauce oder scharfer Sauce + 3.-

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Röschti, Reis oder Marktgemüse 6.-

Getränke ohne Alkohol

Mineral offen	2dl	3dl	5dl
Coca Cola, Citro, Eistee, Apfelschorle, Passugger	2.90	3.90	5.00

Mineral Flaschen

Sinalco, Coca Cola, Light, Zero, Apfelsaft	3dl	4.80
Rivella Rot, Blau, Grün	3dl	4.80
Passugger & Allegra Spezialflasche 0.77cl	7dl	8.50
Passugger	5dl	6.50
Allegra Mineral ohne Kohlensäure	3dl	4.80
Allegra Mineral ohne Kohlensäure	5dl	6.50
Bitter Lemon, Tonic	2dl	4.80
Energy-Drink	2dl	5.00
Orangensaft	2dl	4.80
Apfelwein Möhl klar ohne Alkohol	5dl	6.50

Kaffee, Milch und Tee

Kaffee, Espresso, Hag		4.20
Kaffee Mélange		5.50
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino, Latte macchiato		5.20
Milchkaffee		4.50
Schoggi, Ovo, heiss oder kalt	2dl	4.50
Schoggi Mélange	2dl	5.50
Tee		3.90
Apfelpunsch, Orangenpunsch, Rumpunsch (ohne Alkohol)		3.90
Leitungswasser auf Wunsch	5dl	4.00
Sirup (für Kinder gratis)		2.50

Getränke mit Alkohol

Bier	2dl	3dl	5dl
Hürlimann Sternbräu Spezial	3.50	4.50	6.50
Panaché mit Citro oder Mineral	3.50	4.50	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei		4.50	
Klosterbräu trüb		5.00	
Schneider Weisse mit und ohne Alkohol			7.00
Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasche			7.00

Aperitif

Aperol Spritz		15cl	9.00
SpritzOne	6.8%	10cl	6.00
Cynar	16.5%	4cl	7.00
Campari	23%	4cl	7.00
Campari mit Orangensaft	23%	4cl	9.50
Martini rot oder weiss	15.5%	4cl	7.00
Appenzeller	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, Marc	40%	2cl	7.00
Williams, Kirsch, Vieille Prune	40%	2cl	6.00
Grappa diverse Aromen	40%	2cl	8.00
Cognac Remy Martin, Gran Ducque d`alba	40%	2cl	12.00
Whisky Glenfarclas 105	60%	4cl	14.00
Whisky- Cola, Gin- Tonic, Baccardi-Cola	40%	4cl	11.00

alle Preise verstehen sich in Fr. inkl. 8% Mwst.

Kalb- und Schweinefleisch ist von Schweizer Herkunft.
Rindfleisch stammt aus der Schweiz oder Irland.
Mist-Charakterli und Pouletflügel beziehen wir nur aus der Schweiz.
Übriges Geflügel aus der Schweiz und aus Dänemark.