



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.-
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	12.-
`Phil Good` Sommersalat mit Fetakäse, Wassermelone und Blattsalaten	14.-

Tatar

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

Sommerlich leichte Gerichte

Wurst-Käsesalat einfach oder garniert	16.- / 21.-
Pouletsalat an Currysauce mit Ananas und Salat garniert	26.-
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce und Salaten garniert	28.-
Fitnessteller, frische gemischte Salate mit:	
Pouletbrust 160g mit Kräuterbutter	26.-
Fischknusperli mit frischer Tartarsauce	27.-
Pouletflügeli knusprig gebacken	27.-
Schweinssteak 250g vom Nierstück mit Kräuterbutter	29.-
Kalbsschnitzel vom Bäggli mit Kräuterbutter	35.-
Lachsfilet heiss geräuchert mit Meerrettichschaum	32.-

Risotto und Pasta

Fiori al Limone mit Salbeibutter und Cherrytomaten	23.-
Lilo-Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Tomatensauce	19.-
Waldpilzrisotto mit frischen Waldpilzen, Rahm und Parmesan	25.-
Champagnerrisotto mit Mascarpone und Parmesan	28.-
<i>kleinere Portionen Risotto oder Pasta</i>	- 4.-

Der Chef empfiehlt

Albis-Farmersalat grosser Blattsalat an Sesam Sojadressing mit gebratenen Pilzen, Speckwürfeli und zarten Pouletbruststreifen	27.-
Hausgemachtes Cordonbleu 300g goldbraun gebacken mit Schinken und rezentem Käse gefüllt, serviert mit knusprigen Pommes frites	31.-
Zupfti Sau im Brot Pulled Pork an BBQ-Sauce im schwarzen Sesambrot dazu hausgemachtes Chutney und Pommes frites	25.-
`Tagliata di manzo` auf Rucolasalat mit Olivenöl und Balsamico serviert mit knusprigen Kartoffelschnitzen und Sour-Cream	38.-

Chnuschprigs usem Chörbli

Pouletflügeli knusprig gebacken und fein gewürzt (10 Stück)	27.-
Fischknusperli hausgemacht mit Tartarsauce und Zitronen	27.-
<i>halbe Portionen</i>	- 8.-

Fleisch

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 Bölläschweizi	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-Güggeli 550g <i>mit Knoblauchbutter, Café de Paris Sauce oder scharfer Sauce</i>	26.- + 3.-

Beilagen:

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

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

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
Red Bull	2dl	5.00
Orangensaft	2dl	4.80
Saft vom Fass, 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
Appenzeller Säntis Kristall	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 ausschliesslich von Schweizer Bauern.
Güggeli und Pouletflügel, sowie übriges Geflügel beziehen wir nur aus der Schweiz.
Unser hochwertiges Rindsfilet ist aus Irland (ohne Hormone und Antibiotika).
St. Pierre-Filets aus Neuseeland (Wildfang, indischer Ozean).
Felchen und Hechte vom Vater (leider viel zu selten), aus der naheliegenden Türlerseel.