

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie heute kulinarisch zu verwöhnen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

ANTIPASTI- UND SALATBUFFET



Kleiner Teller	10.90
Mittlerer Teller	19.50
Grosser Teller	25.50

Nutzen Sie unser reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet in Selbstbedienung. Als Vorspeise, für Zwischendurch, als Beilage oder als Hauptgericht für den grossen Hunger.

ZUR EINLEITUNG

kleine Portion Portion



Beefsteak Tatar	23.50	32.50
Rindfleisch-Tatar mild, würzig oder scharf abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter		
separat dazu: Calvados, Whisky oder Cognac	+	3.00

Nüsslialat		16.50
mit Speck, gehacktem Ei und gerösteten Croûtons		

Ziegenkäse mit Honig überbacken 		16.50
an Nüsslialat mit mariniertem Kürbis und gerösteten Baumüssen		

AUS DEM SUPPENTOPF



Bündner Gerstensuppe		11.50
Kraftbrühe vom Weiderind  		10.50
mit Gemüseinlage oder Ei		

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

ALBISGÜTLI – HITS

Portion

Hausgemachter Hackbraten

24.50

Zunftbratwurst

von der Metzgerei Keller
an Zwiebelsauce

22.50



Schweins Cordon bleu

32.50

„Kalbsläberli“

zart gebraten, an Rotweinjus,
mit gehackten Zwiebeln und Kräutern

34.50

„Züri Gschnätzlets“

38.50

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel paniert

38.50

AUS DEN GEWÄSSERN

Lachstranche

35.00



Knusprig gebackene Eglifilets

35.50

BEILAGEN

Zu jedem Gericht wählen Sie eine Beilage nach Lust und Laune.

Zur Auswahl stehen Ihnen folgende Beilagen:

Kleine Schüssel vom Antipasti- und Salatbuffet, Pommes frites, Süsskartoffel frites,
Reis, Butterrösti oder saisonales Gemüse

Jede weitere Beilage + 5.00

KLASSIKER

Rösti „Albisgütli“



mit Raclettekäse, Apfel und Schinken

24.50

Rösti „Schützen“









mit gebratenem Speck und Spiegelei

23.50



PASTA & VEGI

Rustico Ravioli Kürbis 	26.50
in Baumnusbutter	
Süßkartoffel frites  	10.50
mit dreierlei Dip: BBQ, Curry und Sauerrahm	
Rotes Thai Curry   	24.50
mit Gemüse und Basmatireis, garniert mit Bananenchip	

HEISSER STEIN

Wir servieren Ihnen zartes Fleisch, leicht angebraten, auf einem Speckstein und Sie braten Ihr Lieblingsessen auf diesem je nach Vorliebe weiter.

Rindsfilet vom heissen Stein	180g	49.50
	150g	43.50
Kalbssteak vom heissen Stein	200g	49.50
	150g	42.50
Schweinssteak vom heissen Stein	200g	32.50
Pferdefilet vom heissen Stein	200g	33.50
Pouletbrust vom heissen Stein	160g	29.50

Wir servieren Ihnen dazu eine rassige BBQ-Sauce, Kräuterbutter und einen fruchtigen Curry-Dip.

BEILAGEN

Zu jedem Gericht wählen Sie eine Beilage nach Lust und Laune.
Zur Auswahl stehen Ihnen folgende Beilagen:

Kleine Schüssel vom Antipasti- und Salatbuffet, Pommes frites, Süßkartoffel frites, Reis, Butterrösti oder saisonales Gemüse

Jede weitere Beilage + 5.00

LE COIN POUR LES DEUX AMOUREUX



Haben Sie heute etwas Zeit?
Geniessen Sie unser monatlich wechselndes

«Menu pour les deux amoureux»

Unsere Servicemitarbeiter nennen Ihnen gerne, welches 6-Gang Menu inkl. Apéro, Wein und Kaffee wir diesen Monat für Sie zusammengestellt haben.

CHF 111.00 exkl. Getränke (für 2 Personen)
CHF 155.00 inkl. Getränke (für 2 Personen)

monatlich neu unter


www.albisguetli.ch





KLASSISCHES CHATEAUBRIAND (380g)


serviert mit Sauce Béarnaise, Rösti-Kroketten oder Pommes frites sowie einer Gemüseplatte.

Ab 2 Personen für CHF 52.00 pro Person

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

Fleischdeklaration

Fleisch	Rindfleisch	Schweiz, Uruguay	
	Schweinefleisch	Schweiz	
	Kalbfleisch	Schweiz	
	Pouletfleisch	Schweiz – Mägenwil	
	Maispoularde	Frankreich	
	Ente	Ungarn	
	Trockenfleisch	Schweiz, Italien	
	Wurstwaren	Schweiz – Zürich; Metzgerei Keller, Italien	
	Fisch	Saibling	Schweiz
		Felchen	Schweiz
Forelle		Schweiz, Italien	
Lachs		Norwegen	
Dorade		Griechenland, Türkei	
Egli		Estland, Russland	
Zander		Estland, Russland	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.