

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN STARTERS

### BUNTER BLATTSALAT

an Balsamico-Hausdressing  
Green salad with homemade italian dressing  
9.50

### GEMISCHTER SALAT

an Balsamico-Hausdressing  
Mixed salad with homemade italian dressing  
12.50

### WASSERMELONE-FETASALAT

mit Peperoni, Nektarinen, Peperoncini, Rucola und Koriander  
an Limettendressing  
Watermelon feta cheese salad with peppers, nectarine, chili, rocket,  
coriander and lime dressing  
15.50

### GURKENKALTSCHALE

mit Joghurt und Dill  
Cold cucumber soup with yoghurt and dill  
9.50

### LIMONEN-RAVIOLI AUS HÖNGG

mit Cherrytomaten, Rucola und Castelmagno-Käse  
Lime ravioli with cherry tomato, rocket and castelmagno cheese  
19.50

### SIEDFLEISCHSALAT VOM ENNETBÜRGER-RIND

mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Ei, Kräutern  
und frischem Meerrettich an Senfdressing  
Boiled beef salad with string beans, potatoes, egg, herbs,  
and fresh horseradish with mustard dressing  
18.50

### ANGUS-TATAR AUS NIDWALDEN

mit frittierten Kapern, Röstbrot und Kräuterbutter  
Angus beef tartare with fried capers, roasted bread and herb butter  
19.50



**HAUPTGÄNGE VEGETARISCH**  
**MAIN COURSES VEGETARIAN**

**ALBISHAUS-SALATTELLER**

mit gemischtem Salat, Chèvre chaud aus Dallenwil  
und Knoblauchbrot

Mixed salad with warm goat cheese and garlic bread

CHF 25.50

**WASSERMELONE-FETASALAT**

mit Peperoni, Nektarinen, Peperoncini, Rucola und Koriander  
an Limettendressing

Watermelon feta cheese salad with peppers, nectarine, chili, rocket,  
coriander and lime dressing

24.50

**KICHERERBSENTÄTSCHLI VEGAN**

dazu Caponata, grüne Aioli und frittierte Kapern

Vegan chickpea burger with caponata, green aioli and deep-fried capers

28.50

**LIMONEN-RAVIOLI AUS HÖNGG**

mit Cherrytomaten, Rucola und Castelmagno-Käse

Lime ravioli with cherry tomato, rocket and castelmagno cheese

29.50

**EN GUETE**



**ALBISHAUS**

834 m.ü.M

**HAUPTGÄNGE FLEISCH UND FISCH**  
**MAIN COURSES MEAT AND FISH**

**FISCHCHNUSPERLI TAGESFANG VOM ZÜRISSEE**

mit Country Fries und Tartarsauce

Deep-fried fish – daily catch – with country fries and tartarsauce

32.50

**ALBISHUUS-WÜRSTLI VOM KALB UND SCHWEIN**

mit Country Fries oder Kartoffelsalat

Sausage with country fries or potato salad

22.50

**SPARERIBS „ES HÄT SOLANG'S HÄT“**

mit Country Fries, Cole Slaw und Knoblauchdip

Spare ribs with country fries, cole slaw and garlic dip

34.50

**KALBSPAILLARD**

mit Caponata, Hummus und Knoblauchdip

Veal paillard with caponata, hummus and garlic dip

39.50

**RINDSHOHRÜCKEN 250g**

mit Baked Potato, Sauerrahm und Tomaten-Bohnensalat

Beef steak with baked potato, sour cream and tomato-bean salad

45.-

**ALBISHAUS BURGER VOM RIND MIT KÄSE**

mit Country Fries, Knoblauchdip, Cole Slaw und Candy Bacon

Albishaus beef burger with cheese, with country fries, garlic dip,

cole slaw and candy bacon

32.50



**ALBISHAUS**

834 m.ü.M

## **HAUPTGÄNGE MIT SALAT** **MAIN COURSES WITH SALAD**

### **WURST-KÄSE-SALAT**

MIT FRANZÖSISCHEM HAUSDRESSING

Swiss sausage and cheese salad with french dressing

18.50 EINFACH

with green salad

24.50 GARNIERT

with mixed salad

### **SIEDFLEISCHSALAT VOM ENNETBÜRGER-RIND**

mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Ei, Kräutern  
und frischem Meerrettich an Senfdressing

Boiled beef salad with string beans, potatoes, egg, herbs,  
and fresh horseradish with mustard dressing

29.50

### **ANGUS-TATAR AUS NIDWALDEN**

Mit Blattsalat, frittierten Kapern, Röstbrot und Kräuterbutter

Angus beef tartare with green salad, fried capers, roasted bread and herb butter

34.50

## **FÜR DIE KINDER**

### **KIDS MENU**

### **PORTION COUNTRY FRIES – AUCH FÜR DIE ERWACHSENEN**

Country Fries – for the adults also

8.-

### **ALBISHUUS-WÜRSTLI VOM KALB UND SCHWEIN**

mit Country Fries oder Kartoffelsalat

Sausage with country fries or potato salad

14.50



**ALBIS HAUS**

834 m.ü.M

## **DESSERTS**

### **HAUSGEMACHT**

#### **HOMEMADE**

#### **SAUERAMPFER-PANNA COTTA**

mit Himbeersauce

Sorrel panna cotta with rasperry cream

9.50

#### **GESALZENE CARAMEL-ESPRESSOCRÈME VEGAN**

mit Nusskrokant

Salted caramel espresso cream with chopped  
and caramelized nuts - vegan

9.50

#### **WEISSES TOBLERONEMOUSSE**

mit Erdbeeren

Mousse of white Toblerone chocolate with strawberries

11.50

#### **CHEESECAKE IM GLAS**

mit Rhabarberkompott

Cheesecake in a glas with stewed rhubarb

11.50

#### **SCHOGGIKUCHEN**

Chocolate cake

6.-

#### **ZITRONENCAKE**

Lemon cake

6.-

#### **MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM + 1.-**

With fresh whipped cream + 1.-



**ALBISHAUS**

834 m.ü.M

## **GLACÉS** ICE CREAM

### **SCHOGGI, VANILLE, STRACCIATELLA, MOCCA, CAMEL, PISTACHE, ERDBEER, BAUMNUSS, ZITRONENSORBET**

CHOCOLATE, VANILLA, STRACCIATELLA, COFFEE, CAMEL,  
PISTACHIO, STRAWBERRY, WALNUT, LEMON SORBET

PRO KUGEL 3.50  
Scoop

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM + 1.-  
With fresh whipped cream

## **COUPES** SUNDAES

### **COUPE DÄNEMARK**

Vanilleglacé, Schlagrahm und warme Schoggisauce  
Sundae «Coupe Denmark» with vanilla ice cream, whipped cream  
and hot chocolate sauce  
9.50

### **COUPE WELTI**

Erdbeerglacé, Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör  
Sundae «Coupe Welti» with strawberry and vanilla ice cream, whipped cream  
and cassis liqueur  
10.50

### **COUPE COLONEL**

Zitronensorbet und Wodka  
Sundae „Coupe Colonel“ with lemon sorbet and vodka  
9.50

### **EISKAFFEE**

Moccaglacé, Espresso und Schlagrahm  
Sundae «Coffee» with coffee ice cream, espresso macchiato and whipped cream  
8.50

### **COUPE SMARTIES**

Kugel Glacé nach Wahl, Schlagrahm und Smarties  
Sundae «Smarties» with one scoop of ice cream of choice, whipped cream  
and «Smarties» chocolate lentils  
5.-

