



Auf jeder Seite gibt es eine kleine Geschichte von Albisrieden.

Herzlich willkommen im Restaurant Friedbrunnen.

Schön, dass Sie bei uns sind.

**Mit Leidenschaft und Herzlichkeit kümmern wir uns um Ihr Wohlbefinden –
kulinarisch wie auch menschlich.**

**Unser Ziel ist es, Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten –
mit der Küche, Qualität, Kreativität und Geschmack vereint.**

**Geniessen Sie den Moment –
wir kümmern uns um den Rest.**

Ihr Friedbrunnen-Team

Hinweis zu Allergenen und Unverträglichkeiten:

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und möglichen allergischen Reaktionen
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Personal.

Herkunft der Fleisch- und Fischprodukte:

Produkt	Herkunft
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Argentinien, Paraguay, Brasilien, Irland
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Brasilien, Polen, Ungarn
Fisch	Vietnam, Norwegen



Ortschaftsmuseum Albisrieden –

„Dargestellt wird im Ortschaftsmuseum hauptsächlich die bäuerliche Lebensweise im ehemaligen Dorf: Rauchküche, Stube und Chammer sind im Stil der Zeit eingerichtet. Handwerkliche Werkzeuge und Einrichtungen, z.B. eine Küferei zeugen vom Gewerbe. Im Chlezzimmer befinden sich kirchliche Gegenstände, Bibeln, der Taufsteindeckel von 1678, sowie Abendmahlgefässe aus dem 18. Jahrhundert. Eine Ausstellung vielseitiger Fotos zeigt Albisrieden in vergangener Zeit.“ – Quartierverein Albisrieden

MINESTRE / SUPPEN

MINESTRONE

Gemüsesuppe

Fr. 9.50

CREMA DI POMODORO CON PANNA

Tomatensuppe mit Rahm

Fr. 9.50

ANTIPASTI / VORSPEISEN

BRUSCHETTA AL POMODORO

Geröstete Knoblauchbrote mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Olivenöl

½ Port. Fr. 9.00

gr. Port. Fr. 17.00

TATAR-TOAST

Rohes Rindfleisch, fein gewürzt, mit Cognac o. Whisky

½ Port. Fr. 19.50

gr. Port. Fr. 25.00

SPECIALE PER BAMBINI / FÜR KLEINE GÄSTE

KINDERPIZZA (Margherita oder Prosciutto)

Fr. 14.00

SchniPo (kleines Schnitzel mit Pommes Frites)

Fr. 17.50

SPAGHETTI NAPOLI

Fr. 14.00



Alle Preise inkl. MwSt.



"Industrie und Gewerbe -

Albisrieden war ursprünglich ein Bauerndorf mit etwa 40 Höfen. Der älteste Gewerbebetrieb war seit 1230 die Wydler Mühle. 1850 war die Zahl der Handwerker, Fabrikarbeiter und Handelsleute grösser als jene der Landwirte. In den Bauernhäusern wurde Seide für die Seidengazefabrik Wydler in der Enge gewoben. Seit 1845 sind etliche Kleingewerbebetriebe und Kleinfabriken ansässig: 1845 Wagnerwerkstatt, 1847 bis 1922 Klavierfabrik C. Rordorf & Co, 1861 Farbholzmühle, 1898 bis 1939 Dampfbrennerei Dennler, 1898 bis 1991 Union Kassenfabrik, 1899 Eisenkonstruktionsfirma Schächli. Sitzplätze und 2'250 Stehplätze. Die Spielfläche besteht aus Naturrasen." - <https://de.wikipedia.org/wiki/Albisrieden>

INSALATE / SALATE

INSALATE VERDE			Fr. 9.00
Grüner Salat			
INSALATE MISTA	kl. Port. Fr 7.00	gr. Port. Fr. 9.50	
Gemischter Salat			
INSALATA POMODORO			Fr 9.50
Tomaten mit Zwiebeln			
INSALATE VALERINA CON UOVO			Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei			
INSALATE CAPRESE	kl. Port. Fr 16.50	gr. Port. Fr. 22.50	
Frische Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und bestem Olivenöl – Ein leichter, mediterraner Klassiker der italienischen Küche			

LA PICCOLA FAME / FÜR DEN KLEINEN HUNGER

SALATTELLER	Fr. 19.50
Eine bunte Auswahl an frischen Salaten, garniert mit hartgekochtem Ei	
INSALATA FRIEDBRUNNEN	Fr. 27.50
Fein gewürzte Pouletbrust-Würfel auf einem farbenfrohen Salatteller, garniert mit knusprigen Croutons	
FITNESSTELLER KALB	Fr. 33.00
FITNESSTELLER POULET	Fr. 27.00
ZANDER KNUSPERLI SALAT	Fr. 26.00
POULET CURRY SALAT	Fr. 22.50
WURST-KÄSE-SALAT	Fr. 20.50
SIEDFLEISCH SALAT	Fr. 22.50



Alte Mühle: Mühle Albisrieden, Wydlerweg 19 -

„Als Filialbetrieb des Ortsmuseums konnte im Mai 1991 im Zusammenhang mit der Wiedereröffnung des Dorfbaches der Radraum der ehemaligen Mühle Albisrieden dem Publikum zur Besichtigung freigegeben werden. Wie früher dreht sich jetzt wieder das Wasserrad von 6,5 m Durchmesser. An jedem Abstimmungssonntag ist der Zugang von 10 – 12.30 Uhr geöffnet. In den übrigen Zeiten kann hinter der Mühle durch ein Fenster ein Blick auf das Wasserrad geworfen werden. Ein Druckschalter sorgt für die Beleuchtung.“ – Geschichte der Alte Mühle Albisrieden

PASTA / TEIGWAREN

(kleine Port.: Fr. 2 günstiger)

SPAGHETTI NAPOLI	Fr. 18.50
Mit Tomatensauce und Basilikum	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	Fr. 19.50
Mit Olivenöl, Peperoncini und Knoblauch	
SPAGHETTI PADRONE	Fr. 25.50
Mit Kalbsfleisch, Champignons, Zwiebeln, Tomatenwürfel und Peperoni	
SPAGHETTI CARBONARA	Fr. 20.50
Mit Speck, Rahm und Eigelb	
MACCHERONI ALL'ARRABIATA	Fr. 19.50
Mit pikanter Tomatensauce, Oliven und Knoblauch	
MACCHERONI BOLOGNESE	Fr. 22.50
Mit gehacktem Rindfleisch und Tomatensauce	
TAGLIATELLE FRIEDBRUNNEN	Fr. 24.50
Mit Pouletfleisch, Peperoni, Knoblauch, Pilzen an Tomatenrahmsauce	
TAGLIATELLE SALMONE	Fr. 25.50
Mit Lachsstreifen und Weisswein-Rahmsauce	
TAGLIATELLE MEDITERRANA	Fr. 28.50
Mit Riesengarnelen, Olivenöl, Peperoncini, Tomatenwürfeln und Knoblauch	



Feuerwehr Albisrieden –

“Der Spritzenwagen der Feuerwehr Albisrieden aus dem Jahr 1900 wurde noch von Pferden gezogen.” - ZÜRICH WEST/ZÜRICH 2, (29. Feb. 2024)

FATTO IN CASA / HAUSGEMACHT

CANNELLONI AL FORNO

Fr. 21.50

Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit einer feinen Mischung aus Spinat und Ricotta im Ofen mit Käse gratiniert

LASAGNE AL FORNO

Fr. 22.50

Hausgemachte Lasagne, geschichtet mit würzigem Hackfleisch und einer cremigen Sauce, im Ofen goldbraun gratiniert

PASTA RIPINIENA / GEFÜLLTE NUDELN

(kleine Port.: Fr. 2 günstiger)

GNOCCHI A'GORGONZOLA

Fr. 19.50

Gnocchi, serviert in einer aromatischen und cremigen Gorgonzola-Rahmsauce

GNOCCHI PIEMONTESE

Fr. 23.50

Gnocchi mit aromatischen Steinpilzen, serviert mit einer cremigen Tomaten-Rahmsauce

RAVIOLI 4 FROMAGGI

Fr. 23.50

Ravioli, gefüllt mit einer feinen Mischung aus Grana Padano, Taleggio, Mascarpone und Gorgonzola, serviert mit einer samtigen Rahmsauce

RAVIOLI FIORENTINA

Fr. 22.50

Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit einer Cherrytomaten- und Kräutersauce

RAVIOLI DELIZIA

Fr. 25.50

Ravioli, gefüllt mit aromatischen Steinpilzen, edlem Trüffelöl und Grana Padano, serviert mit einer samtigen Rahmsauce

RISOTTO MIT PORCINI

Fr. 23.50

Cremiger Risotto, zubereitet mit aromatischen Steinpilzen und verfeinert mit feinem Grana Padano



"Vom Zollfreilager zum Wohnquartier"

"Die Baubewilligungen wurden im August 2012 erteilt. Im Mai 2013 erfolgte der Baustart des Wohnbauprojekts Freilager Zürich und bereits im Februar 2016 sind die ersten Mieterinnen und Mieter eingezogen. Das Freilager Zürich-Areal wurde von 2021 bis 2022 mit einem weiteren Langhaus «Flurhaus» ergänzt, bei welchem der Erstbezug im Mai 2022 erfolgte." – Zürcher Freilager AG

PIZZE / PIZZEN

(kleine Pizza: Fr. 2 günstiger)

PIZZA MARGHERITA **Fr. 18.00**

Mit Tomaten, Mozzarella und Oregano – der klassische italienische Pizzagenuss

PIZZA NAPOLI **Fr. 19.00**

Mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern – ein klassischer Geschmack aus Neapel

PIZZA FUNGHI **Fr. 19.50**

Mit Tomaten, Mozzarella und frischen Champignons – ein herzhafter Klassiker

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI **Fr. 21.50**

Mit Tomaten, Mozzarella, zartem Schinken, frischen Champignons und Oregano – ein klassischer Genuss

PIZZA PROSCIUTTO **Fr. 20.50**

Mit Tomaten, Mozzarella und zartem Schinken – ein klassischer italienischer Genuss

PIZZA CALABRESE **Fr. 20.50**

Mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Zwiebeln – ein würziger Genuss mit Biss

PIZZA QUATTRO STAGIONI **Fr. 23.50**

Mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken und Ei – ein bunter Klassiker der italienischen Küche

PIZZA CALZONE **Fr. 24.50**

Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Ei, Schinken und Champignons – ein klassischer, herzhafter Genuss

PIZZA FIORENTINA **Fr. 21.00**

Mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Peperoncini und Knoblauch – ein würziger Klassiker aus der Toskana

PIZZA VULCANO **Fr. 19.00**

Mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Peperoncini und Kräutern – feurig und aromatisch

PIZZA GORGONZOLA **Fr. 20.50**

Mit Tomaten, Mozzarella und cremigem Gorgonzola – ein aromatischer Käseklassiker

PIZZA QUATTRO FORMAGGI **Fr. 24.50**

Mit Tomaten, Mozzarella und vier verschiedenen Käsesorten – ein cremiger Käsegenuss



Schulen in Albisrieden –

Von 1686 bis 1808, also während 122 Jahren, wurde an der Albisriederstrasse im Haus des Schneiders Mathys Schule gehalten (Albisriederstrasse 366). Laut Vertrag durfte nichts verändert werden. Die Kinder hatten zuhause mitzuarbeiten. 1694 wurden deshalb die Nacht- und 1779 die Repetierschule eingerichtet. Die Sekundarschule wurde seit 1839 in Altstetten geführt. 1902 wurde in Albisrieden im alten Schulhaus von 1808, das später als Gemeindehaus gebraucht worden war, eine eigene Sekundarschule eingerichtet. 1934 wurde im Hinblick auf die Eingemeindung das Schulhaus «In der Ey» errichtet, 1945 Triemli C, 1946 Utogrund, 1955 Untermoo. 1956 kam schliesslich noch das Sekundarschulhaus Letzi dazu und 1968 das Schulhaus Altweg.“ – Quartierverein Albisrieden

PIZZA HAWAII

Fr. 21.50

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas – Die süss-herzhafte Kombination

PIZZA ALASKA

Fr. 25.50

Mit Tomaten, Mozzarella, Lachsstreifen, Knoblauch und Zwiebeln – ein delikater Genuss mit feinem Aroma

PIZZA TONNO

Fr. 21.00

Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano – ein mediterraner Klassiker

PIZZA VEGETARIANA

Fr. 21.00

Mit Tomaten, Mozzarella und verschiedenen frischen Gemüsesorten – ein bunter Genuss für Gemüse-Liebhaber

PIZZA CONTADINA

Fr. 23.50

Mit Tomaten, Mozzarella, Speck und Zwiebeln – ein herzhafter Landhaus-Genuss

PIZZA FRIEDBRUNNEN

Fr. 24.50

Mit Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Steinpilzen, Knoblauch und Peperoni – ein herzhafter Genuss mit mediterranem Flair

PIZZA ALBISRIEDEN

Fr. 25.50

Mit Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Peperoncini und Knoblauch – ein würziger Genuss mit feuriger Note

PIZZA DI PARMA

Fr. 24.50

Mit Tomaten, Mozzarella, zartem Rohschinken und Oregano – ein edler Klassiker mit italienischem Charme

PIZZA DELLA CASA

Fr. 26.50

Büffel-Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Datteltomaten, Rucola und Grana Padano

PIZZA BUFFALA

Fr. 24.50

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola, Datteltomaten

PIZZA PORCINI

Fr. 26.50

Steinpilzen, Burrata, Grana Padano und Tomaten



Anschluss an der ÖV der Stadt Zürich -
"Als 1923 der Anschluss an den ÖV der Stadt Zürich erfolgte, war Albisrieden noch eine eigenständige Gemeinde. Die Eingemeindung erfolgte erst über zehn Jahre später, nämlich im Jahr 1934." – Limmattaler Zeitung

PIATTI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

(kleine Port.: Fr. 4 günstiger)

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE	Fr. 29.00
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	
PICCATA ALLA MILANESE	Fr. 29.50
Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Grana Padano, gebraten	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Fr. 29.50
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken in Weissweinsauce serviert	
CORDON BLEU CLASSICO (Vitello)	Fr. 32.00
Paniertes Kalbsschnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken	
CORDON BLEU CLASSICO (Maiale)	Fr. 25.50
Paniertes Schweinsschnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken	
VIENESE DI VITELLO	Fr. 30.00
Kalbsschnitzel Wiener Art	
FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIE	Fr. 26.50
Zart gegrilltes Pouletbrustfilet, überbacken mit hausgemachtem Café-de-Paris	

BEILAGEN NACH WAHL: **Fr. 7.00**
Die Beilagen sind nicht im Hauptgericht enthalten und müssen separat bestellt und bezahlt werden. Wahlweise: Nudeln, Risotto, Pommes Frites, Spinat, frisches Gemüse.

PIATTI CON CONTORNI / GERICHTE MIT BEILAGEN

KALBSLEBER MIT RÖSTI	Fr. 34.50
ZÜRCHER GESCHNETZELTES MIT RÖSTI	Fr. 33.50
KALBSBRATWURST MIT RÖSTI	Fr. 21.50



„Mitten in Zürich erhebt sich ein Stadion, das Geschichte, Sport und Emotionen miteinander verbindet. Seit über hundert Jahren ist der Letzigrund weit mehr als ein Ort für Spiele. Er ist ein lebendiges Stück Zürcher Identität.

Seit seiner Eröffnung am 22. November 1925 prägt der Letzigrund das Herz der Stadt. Hier spielten die ersten Nationalmannschaften, und 1926 fand der allererste Schweizer Cup-final statt – ein historischer Moment, der die Sporttradition Zürichs begründete.“

- <https://stadionletzigrund.com/stadion-letzigrund/geschichte/>

CARNE ALLA PIETRA CALDA / FLEISCH AUF HEISSEM STEIN

FILETTO DI MANZO Rindsfilet	ca. 220 gr.	Fr. 37.50
ENTRECÔTE DI MANZO Rindsentrecôte	ca. 220 gr.	Fr. 34.50
FILETTO DI MAIALE Schweinsfilet	ca. 220 gr.	Fr. 30.50
FILETTO DI MANZO E FILETTO DI MAIALE Rindsfilet und Schweinsfilet	ca. 300 gr.	Fr. 45.50
RIBEYE STEAK Hochrückensteak	ca. 220 gr.	Fr. 36.50

Jede weitere 100 gr. dazu Fr. 16.00

Dazu werden Ihnen 4 verschiedene Sauce serviert (inkl.)

DI MANZO / VOM RIND

FILETTO DI MANZO AL COGNAC Rindsfilet flambiert mit Cognac, Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie, serviert in einer feinen Rahmsauce	Fr. 36.00
FILETTO DI MANZO AL TEGAMINO Im Holzofen gebraten: Zartes Rindsfilet, verfeinert mit Butter, Knoblauch, Salbei und Rohschinken	Fr. 36.00

BEILAGEN NACH WAHL: Fr. 7.00
Die Beilagen sind nicht im Hauptgericht enthalten und müssen separat bestellt und bezahlt werden. Wahlweise: Nudeln, Risotto, Pommes Frites, Spinat, frisches Gemüse.



Bachwiesen Park –

“Der grosszügige Park ist der perfekte Ort für Erholung, sportliche Aktivitäten und Familienausflüge. Entlang der Westseite fliesst der wieder geöffnete Albisrieder Dorfbach mit einem Retentionsbecken an der Rautistrasse.” – Stadt Zürich

PESCE / FISCH

FILETO DI BRANZINO

Fr. 35.50

Feines Wolfsbarschfilet, vom Grill – leicht, aromatisch und elegant serviert

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Fr. 35.50

Frische Riesencrevetten, auf dem Grill zubereitet und mit mediterranen Aromen verfeinert

SEPPIE

Fr. 28.50

Seppie vom Grill, serviert mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

BEILAGEN NACH WAHL:

Fr. 7.00

Die Beilagen sind nicht im Hauptgericht enthalten und müssen separat bestellt und bezahlt werden. Wahlweise: Nudeln, Risotto, Pommes Frites, Spinat, frisches Gemüse.

COZZE ALLA MARINARA

½. Port. Fr 18.50

gr. Port. Fr. 29.50

Frisch gedämpfte Miesmuscheln in einer aromatischen Sauce aus Weisswein, frischer Zitrone, Knoblauch und fein gehackter Petersilie – ein Klassiker der mediterranen Küche

LINGUINE MARINARA

½. Port. Fr 19.50

gr. Port. Fr. 30.50

Al-Dente gekochte Linguine mit frischen Miesmuscheln, serviert in einer aromatischen Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Weisswein, Olivenöl und frischer Petersilie – ein mediterraner Genuss



1836 eröffnete David Sprüngli an der Marktgasse in Zürich die Confiserie Sprüngli & Fils. Ab 1845 gehörte Sprüngli zu den Pionieren der Schweizer Schokoladeproduzenten und war massgeblich daran beteiligt, den noch heute bestehenden Ruf der Schweizer Schokolade als Beste weltweit, zu begründen. 1859 sicherten sich David Sprüngli und sein Sohn Rudolf am noch wenig frequentierten Zürcher Paradeplatz eine Liegenschaft, weil sie hofften, dass hier der Bahnhof gebaut würde. Die vorbeiführende Bahnhofstrasse entwickelte sich zu einer der renommiertesten Einkaufsmeilen der Welt." - <https://www.spruengli.ch/de/ueber-spruengli/geschichte.html>

DOLCI / DESSERTS

LAVA CAKE	Fr. 13.00
Schoggikuchen mit Vanille-Glace	
HAUSGEMACHTES TIRAMISU	kl. Fr. 8.50 gr. Fr. 12.50
"Es hät solang's hät"	
HAUSGEMACHTES PANNA COTTA	Fr. 12.50
Mit Waldbeersauce	
CARAMELFAN HAUSGEMACHT	Fr. 8.50
Mit Rahm	
MOUSSE AU CHOCOLAT (Toblerone, weiss und braun)	Fr. 11.50
Mit Rahm	
TARTUFO AL LIMONCELLO	Fr. 11.50
Halbgefrorene Zitronencreme im Zitronenmerengue-Mantel, mit einem Schuss Limoncello	
CAFE GLACE	Fr. 13.50
Mit Rahm und Espresso	
COUPE DÄNEMARK	Fr. 12.50
Vanille-Glace mit Schokosauce	
CASSATA (mit Maraschino + Fr. 2.00)	Fr. 9.50
Mit Rahm	
BLUES	Fr. 13.50
Birnen-Sorbet mit Williams	
ZWETCHGEN SORBET	Fr. 13.50
Mit Zwetchgenwasser	
LE COLONEL	Fr. 13.50
Zitronensorbet mit Vodka	

UNSERE GLACE UND SORBET AROMEN

VANILLE, ERDBEER, CHOCOLAT, MOCCA	Fr. 4.50
SORBETS: ZITRONE, BIRNE UND ZWETSCHGE	Fr. 4.50
PORTION RAHM	Fr. 1.50



UNSERE RESTAURANT-PIZZERIA

VERFÜGT ÜBER

EINEN SCHÖNEN SAAL FÜR
EVENTS, GEBURTSTAGE UND FAMILIENFESTE
BIS 40 PERSONEN

EINE WUNDERBARE GARTENWIRTSCHAFT

6 PARKPLÄTZE OBEN

12 PARKPLÄTZE IN DER TIEFGARAGE



Alle Preise inkl. MwSt.