

HERZLICH WILLKOMMEN IM ALBERO

Schön, dürfen wir Sie im Restaurant Albero begrüßen.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einer mediterranen Aromen-Küche und einem Hauch Asien.

Es erwarten Sie frische Produkte von regionalen Produzenten mit viel Liebe verarbeitet, erlesene Weine, welche das Potenzial zum Lieblingswein haben zu einem Erlebnis machen.

Verwöhnt und begleitet werden Sie gerne von unserem Serviceteam.

Schenken Sie Kulinarik

Unsere italienischen Köstlichkeiten können Sie einzeln oder in einem Geschenkkörbli an Freunde und Bekannte verschenken.

Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne beim Aussuchen und Zusammenstellen.

Herzliche Grüsse
Ihr Albero-Team

ALBERO

Restaurants im Golfpark Holzhäusern

KÖSTLICHE VORSPEISEN

klein | gross, Preise in CHF, alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

MARKTFRISCHE SALATE

mit Cavaillon Melonenschiffchen, Croutons und Sauce nach Wahl

12.80

KNACKIGE BLATTSALATE

mit Sakura Kresse, Kräutern und Sauce nach Wahl

9.80

RINDS-TATAR

rassig gewürzt mit einem Schuss Highland Single Malt Whiskey an knackigem Wald- und Wiesen-Kräutersalat-Bouquet und Aceto-Balsamico

Vorspeise (80 Gramm) **25.80**

Hauptgang (160 Gramm) **32.80**

FRÜHLINGSSALAT

mit Löwenzahn, Bärlauch und Kräutern, Ei, gerösteten Pinienkernen, Himbeeren und gebratenen Eglifilets an Limettenscheiben

19.80 | 27.80

LUFTIGER SPARGELRISOTTO

mit gebratenen Spargelspitzen und gehobeltem Parmesan

19.80 | 27.80

BÄRLAUCH QUADROLINI

hausgemacht mit Frischkäse gefüllt an Sommerkräuterschaum und Cashewnüssen

19.80 | 27.80

FEINE SÜPPLI

LECKERES TAGES-SÜPPLI

nach Empfehlung des Küchenchefs

10.80

SCHAUM VON DER DATTELTOMATE-BASILIKUMSUPPE

mit Foccacia Croutons

12.80

LIASON VON WEISSEM UND GRÜNEM SPARGELSAMTSÜPPLI

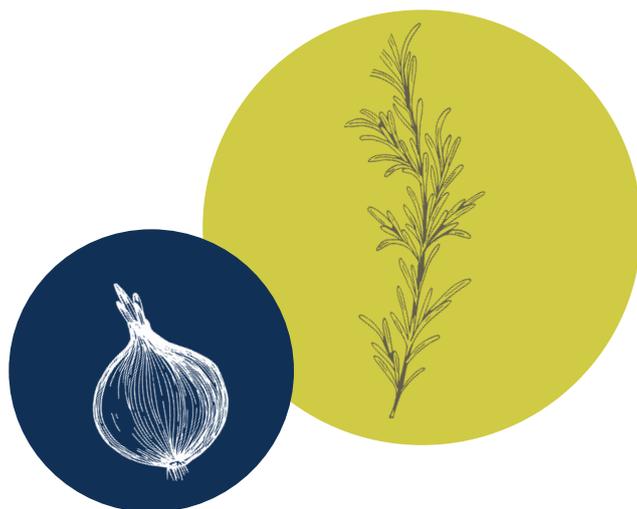
mit Bärlauchöl parfümiert

14.80

GEMÜSE FALAFEL

und Süsskartoffel Frites, fruchtige Tomatensauce und Tzazikidip begleitet von Salatstrauss (vegan: ohne Tzazikisauce)

19.80



FLEISCH UND FISCH

klein | gross, Preise in CHF, alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

AUF HEISSEM STEIN GRILLIERTES RINDSFILET TOURNEDO

auf heissem Stein grilliertes Rindsfilet Tournedo, mit Kräuterbutter, gerösteten Pinienkernen und Pesto, frittierten Kartoffeln und marktfrischem Gemüse

am Tisch serviert

180 Gramm **54.80**

300 Gramm **65.80**

GEZWITSCHER VON EIGENS KREIERTER KRÄUTERBRATWURST UND HACKTÄTSCHLI

an Madeirajus mit Bärlauch-Kartoffelgnocchi und Gemüsegärtli

21.80 | 29.80

ALBERO KALBS-CORDON BLEU

mit Schinken und Käse gefüllt, im Panko Knusperkleid mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsegärtli

250 Gramm **39.80**

ALBERO BURGER

mit Schweizer Rindfleisch (200 g), Brioche Bun, pfiffiger Sauce, Ruccolasalat, Strauchtomaten und Avocado, serviert mit frittierten Kartoffeln

29.80

LAND UND MEER

von gebratenem Lammfilet und Black Tigercrevette an Ingwer Orangenschaum auf Kressefettuccine

36.80 | 47.80

GEBRATENE EGLIFILETS

an Rieslingsauce mit Blattpeterlikartoffeln und Gemüsegärtli

29.80 | 38.80

«HEU UND STROH»

von weissen und grünen Spargelstangen serviert mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter mit gebratenen Frühjahrskartoffeln

21.80 | 28.80

mit Räucherlachs **39.80**

mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken **39.80**

mit gebratenem Kalbsschnitzel **39.80**

mit gebratenem Zanderfilet **39.80**

Herkunftsländer unserer Fisch- und Fleisch-Spezialitäten

Eglifilet: Schweiz & Deutschland, Zanderfilet: Schweiz & Deutschland

Black Tiger Crevette: Vietnam Lachs: Norwegen & Schottland

Geflügel: Schweiz, Kalb: Schweiz, Rind: Schweiz, Paraguay, Schwein: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Bei Allergien wenden Sie sich an unser Serviceteam.

TRAUMHAFTE DESSERTS

klein | gross, Preise in CHF, alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

FEINES VANILLE-PANNA COTTA

an Mangospiegel und Schoggispäne

8.80 | 13.80

LUFTIGE SÜSSMOSTCREME

mit Nidle und Beeren

10.80

CREME BRÛLÉE

mit Früchten verziert

12.80

ALBERO DESSERT TRILOGIE

von unserem Pâtissier
für Sie hübsch arrangiert

14.80

«FÄSSLERS» SCHWARZWÄLDERTORTE

im Gläsli mit Ennetsee Kirsch parfümiert

8.80 | 13.80

KALTE RIESLING SABAYONE

mit Portweinbirne

8.80 | 13.80

EXKLUSIVER EISKAFFEE

mit Kaffee und Vanilleglace marmoriert
duftender Espresso und Nidle

8.80 | 11.80

GLACE COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace mit warmer Schoggisauce,
Nidle und gerösteten Mandeln

8.80 | 11.80

BANANENSPLIT «ALBERO»

Vanille- und Schoggiglace auf Bananenhälften
mit Schoggisauce, Nidle und gerösteten Mandeln

8.80 | 11.80

COUPE ROMANOFF

mit marinierten Erdbeeren und Meringue mit Nidle

9.80 | 12.80

GLACE | SORBET

Erdbeer-, Stracciatella-, Chocolate-, Vanille-,
Kaffee-, Pistazie-, Almond Salted Caramelrahmglace,
Joghurtglace

Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet,
Himbeersorbet

Kugel **3.50**

Rahm **1.50**

INTERNATIONALE HART UND WEICHKÄSEAUSSWAHL

begleitet von Trauben und Nüssen

19.80

