

# 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

✓ | vegan  
✓ | vegetarisch

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

## MARKTFRISCHE SALATE ✓

mit Avocado  
Sauce nach Wahl

**12.80**

## KNACKIGE BLATTSALATE

mit Sakura Kresse, Kräutern  
und Brioche Croutons  
Sauce nach Wahl

**9.80**

## RINDS-TATAR

rassig gewürzt mit einem Schuss  
Highland Single Malt Whisky  
mit Antipastigemüse  
an Aceto Balsamicodressing

Vorspeise (70 Gramm) **26.80**  
Hauptgang (140 Gramm) **33.80**

## WILDE SALATSCHÜSSEL «HOLZHÄUSERN»

mit Nüssli- und Ruccolasalat Feigen,  
Croutons und rosa gebratenen Rebstreifen  
an Kürbiskernvinaigrette

**19.80 | 27.80**

## STEINPILZ TORTELLINI ✓

an Randenschaum mit Kürbiswürfeln  
und gehobeltem Parmesan

**28.80 | 33.80**

## LUFTIGER KRÄUTERRISOTTO ✓

mit Lauch, Kürbis und Marroni  
und gehobeltem Parmesan

**24.80 | 29.80**

# FEINE SÜPPLI

## LECKERES TAGES-SÜPPLI

nach Empfehlung des Küchenchefs

**10.80**

## MUSKAT-KÜRBISSAMTSÜPPLI ✓

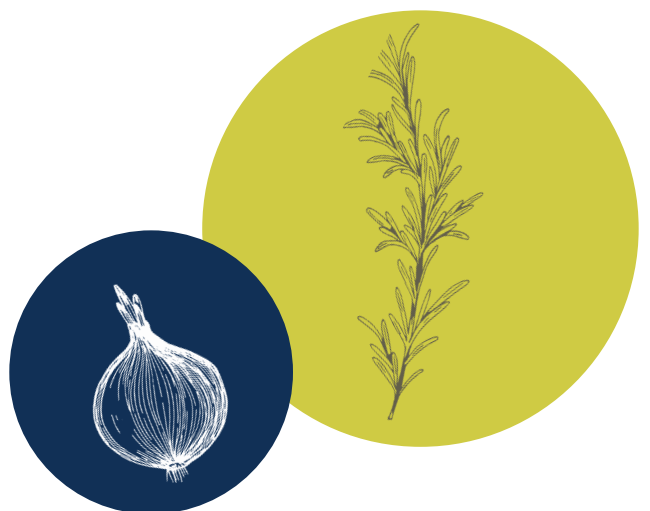
mit gerösteten Marroni  
und Kürbiskernöl beträufelt

**12.80**

## PIFFFIGES RED THAI KOKOSSCHAUMSÜPPLI ✓

im Zitronengrasduft

**12.80**



# FLEISCH UND FISCH

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

## AUF HEISSEM STEIN GRILLIERTES RINDSFILET TOURNEDO

mit Kräuterbutter, gerösteten Pinienkernen  
und Pesto, frittierten Kartoffeln  
und marktfrischem Gemüse

am Tisch vom Stein serviert

180 Gramm **54.80**

250 Gramm **65.80**

## GEZWITSCHER VON KRÄUTERBRATWURST UND HACKTÄTSCHLI

an Madeirajus mit gebratenen Kartoffeln  
und Gemüsegärtli

**23.80 | 31.80**

## ALBERO KALBS-CORDON BLEU

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

**250 Gramm 42.80**

## WILDSCHWEIN-CORDON BLEU

mit Taleggio, Rohschinken und Salbei gefüllt  
im Thymian Weissbrotmantel mit  
Kräuter-Gemüse-risotto

**28.80 | 35.80**

### **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.**

**ab zwei Personen**

## REHRÜCKEN «WEIDMANNSSHEIL»

an Cognac Wildrahmsauce mit sautierten Pilzen,  
Preiselbeer Birne und Wildbeilagen

**pro Person 64.80**

## DELIKATER REHPFEFFER

mit Croutons Pilzen Speck und hausgemachten  
Spätzli und Wildbeilagen

**32.80 | 39.80**

## ROSA GEBRATENE REHSCHNITZEL

an Preiselbeer Wildrahmsauce mit hausgemachten  
Spätzli begleitet von Marroni, Apfelrotkraut und  
Rosenkohl

**37.80 | 47.80**

## GEBRATENE EGLIFILETS

an Rieslingsauce mit Blattpeterlikartoffeln  
und Gemüsegärtli

**30.80 | 39.80**

## IN DER HAUT GEBRATENES WOLFSCHBARSCHFILET

Ras el Hanoutschaum auf orientalischem  
Gemüse-Couscous

**30.80 | 39.80**

# TRAUMHAFTE DESSERTS

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

## HERBSTLICHER DESSERTTRAUM

mit Vermicelles, Zwetschgenglace,  
Feigen, Meringue, Nidle  
und einem Schuss Ennetsee Kirsch

**14.80**

## GEBRANNTÉ CREME

mit Meringue und Nidle

**10.80**

## CREME BRÛLÉE

mit Früchten verziert

**12.80**

## GLACECOUPE HERBSTZAUBER

mit Zimt-, Zwetschgen- und Traubenglace,  
warmen Beeren, Feigen und Nidle

**12.80**

## VERMICELLES MIT MERINGUE UND NIDLE

**8.80 | 12.80**

## 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**

## GLACE | SORBET

Erdbeer-, Stracciatella-, Chocolate-, Vanille-,  
Kaffee-, Zimt-, Kokosrahmglace, Zwetschgenglace  
Zitronen-, Passionsfrucht- und Traubensorbet

Kugel **3.50**

Rahm **1.50**

## INTERNATIONALE HART- UND WEICHKÄSEAUSSWAHL

begleitet von Trauben und Nüssen

**19.80**

