

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 sowie erlesene Weine, welche das Potenzial zum Lieblingswein haben und Ihren Besuch 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 Geschenkkorbli an Freunde und Bekannte verschenken.

Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne beim Aussuchen und Zusammenstellen.

**Herzliche Grüsse
Ihr Albero-Team**

KÖSTLICHE VORSPEISEN

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

MARKTFRISCHE SALATE ✓

mit Cavaillon-Melonenschiffchen
und Croûtons

12.80

KNACKIGE BLATTSALATE ✓

mit Sakura-Kresse und Kräutern
Sauce nach Wahl

9.80

RINDS-TATAR

rassig gewürzt mit einem Schuss
Highland Single Malt Whisky
mit knackigem Wald- und Wiesenkräutersalat
an Aceto-Balsamicovinaigrette

Vorspeise (70 Gramm) 26.80

Hauptgang (140 Gramm) 33.80

LUFTIGER SPARGELRISOTTO ✓

mit gebratenen Spargelspitzen und
gehobeltem Parmesan

21.80 | 29.80

FEINE SÜPPLI

LECKERES TAGES-SÜPPLI

nach Empfehlung des Küchenchefs

11.80

SCHAUM VON DER DATTELTOMATEN- BASILIKUM-SUPPE ✓

mit Foccacia-Croûtons

13.80

FRÜHLINGSSALAT MIT BÄRLAUCH UND GEBRATENEN EGLIFILETS

mit Kräutern, Ei, gerösteten Pinienkernen und
Himbeeren, Limettenscheiben

21.80 | 29.80

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH- QUADROLINI ✓

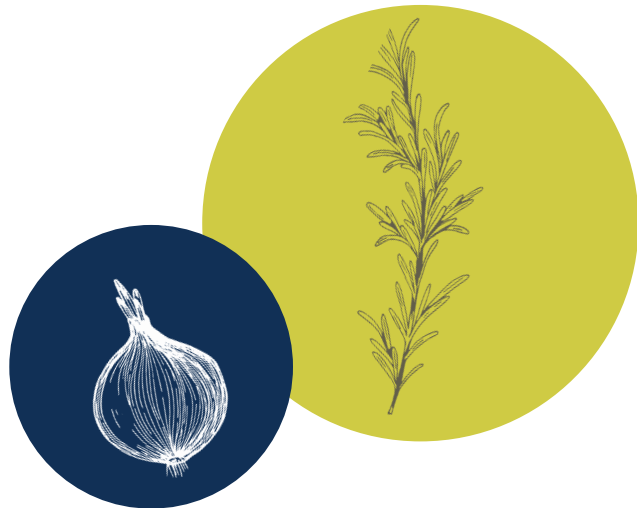
mit Cashewkernen und Frischkäse gefüllt
an Sommerkräuterschaum

23.80 | 31.80

GEMÜSE-FALAFEL UND SÜSSKARTOFFEL-FRITES ✓

mit fruchtiger Tomatensauce und Tzazikidip
begleitet von Salatstrauss
(vegan ohne Tzazikisauce ✓)

19.80



LIASON VON GRÜNSPARGELSCHAUMSÜPPLI ✓

mit weissen Butterspargelstücken
und mit Bärlauch parfümiert

15.80

✓ | vegan

✓ | vegetarisch

HAUPTGÄNGE

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 Bärlauch-Kartoffel-Gnocchi
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**

Herkunftsländer unserer

Fisch- und Fleischspezialitäten

Eglifilet: Schweiz und Estland

Zanderfilet: Schweiz und Russland

Black Tiger Crevette: Vietnam

Lachs: Norwegen und Schottland

Geflügel: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz und Paraguay

Schwein: Schweiz

Lamm: Neuseeland

**Bei Allergien wenden Sie sich
an unser Serviceteam.**

ALBERO BURGER MIT BRIOCHE BUN

mit Schweizer Rindfleisch 200g an pffiffiger Sauce,
Rucolasalat, Strauchtomaten und Avocado
serviert mit frittierten Kartoffeln

29.80

LAND UND MEER VON GEBRATENEM LAMMFILET UND BLACK TIGER CREVETTE

an Ingwer-Orangenschaum auf Morchel-Triangoli

38.80 | 49.80

GEBRATENE EGLIFILETS

an Rieslingsauce mit Blattpeterlikartoffeln
und Gemüsegärtli

30.80 | 39.80

HEU UND STROH

von weissen und grünen Spargelstangen
an Sauce Hollandaise oder brauner Butter mit
gebratenenen Frühjahrskartoffeln

23.80 | 31.80

...mit luftgetrocknetem Serrano Schinken
oder Räucherlachs

42.80

...mit gebratenem Kalbsschnitzel

42.80

...mit gebratenem Zanderfilet

42.80

 | vegan

 | vegetarisch

TRAUMHAFTE DESSERTS

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

FEINES VANILLE PANNA COTTA

an Mangospiegel und Schoggispänen

9.80 | 14.80

LUFTIGE SÜSSMOSTCRÈME

mit Nidle und Beeren

11.80

COUPE ROMANOFF

mit marinierten Erdbeeren und
Meringue mit Nidle

10.80 | 13.80

FEINES ERDBEERPARFAIT

mit Kiwi-Beeren-Salat

14.80

BANANENSPLIT ALBERO

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

9.80 | 12.80

GLACE COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace mit warmer Schoggisauce,
Nidle und gerösteten Mandeln

9.80 | 12.80

ALBERO DESSERT-TRILOGIE

von unserem Pâtissier für Sie hübsch arrangiert

15.80

EXKLUSIVER EISKAFFEE

mit Kaffee und Vanilleglace marmoriert
duftender Espresso und Nidle

9.80 | 12.80

GLACE | SORBET

Glance: Erdbeer, Stracciatella, Chocolat, Vanille,
Kaffee, Pistazie, Almond Salted Caramel, Joghurt

Sorbet: Zitrone, Passionsfrucht, Himbeer

Kugel **3.50**

Rahm **1.50**

INTERNATIONALE HART- UND WEICHKÄSEAUSWAHL

begleitet von Trauben und Nüssen

19.80

