

# 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

**13.5**

## KNACKIGE BLATTSALATE ✓

mit Sprossen und Kräutern und Brioche Croûtons  
Sauce nach Wahl

**10.5**

## RINDS-TATAR

rassig gewürzt mit einem Schuss Highland  
Single Malt Whisky mit Antipasti-Gemüse  
an Aceto Balsamicodressing

Vorspeise (70 Gramm) **27.5**

Hauptgang (140 Gramm) **35.5**

## HEU UND STROH ✓

von weissem und grünem Stangenspargelsalat  
mit gerösteten Kürbiskernen, Granatapfelkernen  
an Frühlingskräutervinaigrette

**20.5 | 27.5**

## FRÜHLINGSSALAT MIT BÄRLAUCH UND GEBRATENEN EGLIFILETS

mit Kräutern, Ei, gerösteten Pinienkernen  
und Himbeeren, Limettenscheiben

**23.5 | 31.5**

## CAESAR SALAT ✓

mit knackigem Lattichsalat, Cherrytomaten,  
gehobeltem Parmesan und Croûtons an  
Rosé-Island-Dressing

**18.5**

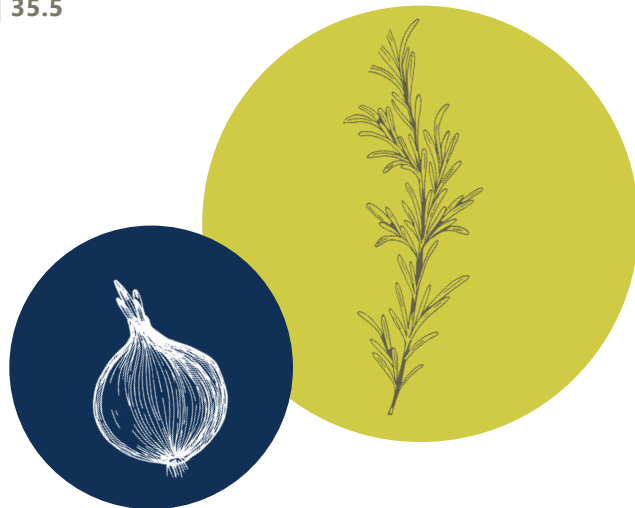
mit grillierten Alpstein-Poulet-Tranchen

**28.5**

## HAUSGEMACHTE SPARGELRONDELLEN

an Morchelschaum mit Spargelspitzen

**25.5 | 35.5**



# FEINE SÜPPLI

## LECKERES TAGES-SÜPPLI

nach Empfehlung des Küchenchefs

**12**

## SCHAUM VON DER DATTEL- TOMATEN-BASILIKUMSUPPE ✓

mit Focaccia-Croûtons

**14.5**

## SPARGELSCHAUMSÜPPLI ✓

mit Bärlauchöl beträufelt

**14.5**

# 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 **55.5**

250 Gramm **66.5**

## ALBERO KALBS-CORDONBLEU

mit Schinken und heimischem Bergkäse gefüllt, im Panko Knusperkleid mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsegärtli

**48**

## GOLFER-FRÜHLINGS-PFÄNNDLI

Grillierte Bärlauch Bratwürste an Frühlingszwiebelsauce mit Thymiankartoffeln und Frühjahrgemüse

**31.5**

## ALBERO BURGER MIT BRIOCHE BUN

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

**31.5**

## IN DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

mediterrane Art

mit Gemüse-Wildreis-Potpourri

**32.5 | 41.5**

## KURZ GEBRATENES LAMMFILET

an Pfefferminzjus mit Spargelpasta

**46.5**

## GEBRATENE EGLIFILETS

an Rieslingsauce mit Blattpeterli-Kartoffeln und Gemüsegärtli

**32.5 | 41.5**

## WEISSER UND GRÜNER STANGENSPIRGEL

an Sauce Hollandaise oder brauner Butter mit gebratenen Frühjahrskartoffeln

**24.5 | 32.5**

mit luftgetrocknetem Serranoschinken oder Räucherlachs **43.5**

mit gebratenem Kalbsschnitzel **43.5**

mit gebratener Lachstranche **41.5**

### **Herkunftsländer unserer**

### **Fisch- und Fleischspezialitäten**

Eglifilet: Schweiz, Deutschland, Estland

Wolfsbarschfilet: Portugal

Black Tiger Crevette: Vietnam

Lachs: Norwegen und Schottland

Geflügel: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz, Paraguay, Uruguay

Schwein: Schweiz

Lamm: Schweiz, Australien, Neuseeland

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

 | vegan

 | vegetarisch

# TRAUMHAFTE DESSERTS

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

## FEINES VANILLE-PANNA-COTTA

an Himbeerspiegel und Schoggispänen

**10.5 | 15.5**

## LUFTIGE SÜSSMOSTCRÈME

mit Nidle und Beeren

**12.5**

## COUPE ROMANOFF

mit marinierten Erdbeeren und Meringue mit Nidle

**11.5 | 14.5**

## MARMORIERTES WEISSES UND BRAUNES SCHOGGIMOUSSE

**10.5 | 15.5**

## BANANENSPLIT ALBERO

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

**10.5 | 13.5**

## GLACE COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace mit warmer Schoggisauce,  
Nidle und gerösteten Mandeln

**10.5 | 13.5**

## GLACECOUPE «GOLFERS PARADIES»

mit saisonalen Beeren, Joghurtglace und Nidle

**10.5 | 13.5**

## ALBERO DESSERT-TRILOGIE

von unserem Pâtissier für Sie hübsch arrangiert

**16**

## EXKLUSIVER EISKAFFEE

mit Kaffee und Vanilleglace marmoriert  
duftendem Espresso und Nidle

**10.5 | 13.5**

## GLACE | SORBET

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

Sorbet: Zitrone, Passionsfrucht, Himbeer

Kugel **4**

Rahm **2**

## INTERNATIONALE HART- UND WEICHKÄSEAUSSWAHL

begleitet von Trauben und Nüssen

**20.5**

