

Herzlich Willkommen im Albero.

Seien Sie unser Gast und begleiten Sie uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise in der Gaststube oder im gemütlichen Golf-Stübli. Die dazugehörigen Sonnenterrassen laden zum Verweilen und wohlfühlen ein und bieten einen grandiosen Ausblick über den Golfplatz und den Zuger See.

Verwöhnen wird Sie unser Küchenteam mit einer mediterraner Aromen-Küche und einem Hauch Asien verzaubern Es erwarten Sie frische Produkte von regionalen Produzenten mit viel Liebe verarbeitet, erlesene Weine welche das Potential zum Lieblingswein haben sowie ein angenehm ungezwungenes Ambiente werden Ihren Besuch im Albero zu einem Erlebnis machen.

Unsere kompetenten Servicemitarbeiter werden Sie jederzeit gerne beraten.

Wir freuen uns Sie in unserem Restaurant Albero verwöhnen zu dürfen!

- Mit gastfreundlichen Grüßen, Ihr Service und Küchenteam -

ALBERO

Restaurants im Golfpark Holzhäusern

Traumhafte Desserts

Luftiger Rotwein- Sabayon mit Williamsbirnen 11.80 CHF
(ca. 10 Minuten Zubereitungszeit)

**

Haugemachte Apfelwähe mit Vanilleglace und Zimt-Nidle 8.80 CHF

**

Symphonie von Schoggi-Krokantörtli leicht gekühlt, zartbitterem
Schoggimousse und Schoggi-Glace und exotischen Früchten verziert 12.80 CHF

**

Albero Dessert-Kreation von unserem Patisserie
für Sie hübsch arrangiert 13.80 CHF

**

Exklusiver Eiskaffee mit Kaffee.- und Vanilleglace marmoriert
Duftender Espresso und Nidle 10.80 CHF

**

Klein 7.80 CHF

Glace Coupe Dänemark

Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Nidle und gerösteten Mandeln 10.80 CHF

**

Klein 7.80 CHF

Glace Coupe Hot Berries

Vanilleglace mit warmen Beeren 10.80 CHF

und Nidle Klein 7.80 CHF

**

Bananensplit Albero mit Pistazien

Vanille.- und Schoggiglace auf Bananenhälften 10.80 CHF

mit Schoggisauce, Nidle und gerösteten Mandeln Klein 7.80 CHF

**

Feinste Glacearomen zum selbst zusammenstellen Kugel 3.00 CHF

Erdbeer, Stracciatella, Chocolate, Vanille, Kaffee, Pistazie, Rahm 1.50 CHF

Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Grapefruitsorbet

**

Internationale Hart und Weichkäseauswahl 17.80 CHF

Köstliche Vorspeisen kalt und warm

Marktfrische Salate, hübsch zubereitet mit warmen Brioche-Croutons Dressing nach Wahl	10.80 CHF
**	
Knackige Blattsalate mit Sakura-Kresse und Sprossen, Dressing nach Wahl	9.80 CHF
**	
Kalt-warme Symphonie von rosa gebratenen Kalbsrückentranchen und Pralinee von kurz gebratenem Royal-Thunfisch auf Wurzel-Randencarpaccio an Wasabischaum	19.80 CHF
**	
Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit marinierten Feigen in Begleitung von Holzofenbrötli mit Büffelmozzarella und Strauchtomaten	18.80 CHF
**	
Leckerer Wildlachstartar auf asiatischem Avocadosalat und geraffelten Meerrettichspänen	19.80 CHF
**	
Delikate Pasta-Rondelle mit weisser Trüffelüllung auf jungem Rahm-Blattspinat geröstete Pinienkerne, beträufelt mit Pesto	24.80 CHF
**	
Spaghettini in Safran geschwenkt mit Thai-Wokgemüse und Shiitakepilzen	17.80 CHF

Feine Süppli

Saisonales Tages-Süpli – nach Marktangebot	8.80 CHF
**	
Pastinaken-Kartoffelschaumsüpli mit Ingwer parfümiert Pesto-Brioche-Croutons	9.80 CHF
**	
Bouillabaisse Albero – einmal anders präsentiert Meeres und Süsswasserfisch, mit duftendem Pernod-Safransamt übergossen	16.80 CHF

Spezialitäten von Fisch und Fleisch

Rosa gebratenes von Lammkotelettes und Lammrückenmedaillons an leichter
Orangen-Knoblisauce auf Blattpeterliravioli mit grilliertem Gemüse 38.80 CHF

**

Grill und Schmor vom Schweinskopfbäggli und Schweinsfilettranche an
kräftiger Merlotsauce mit Safran-Kartoffelgnocchi und Apfel-Weinsauerkraut 33.80 CHF

**

Grilliertes Swiss Grand Cru – Rindsentrecote mit Thymian-Röstzwiebeln
begleitet von Swiss-Bacon Bratkartoffeln und Gemüsegärtli 200 Gr. 48.80 CHF
300 Gr. 62.80 CHF

Der besondere Fleisch-Genuss / Swiss Grand Cru – am Knochen gereift
Geniessen Sie feinstes, Schweizer Fleisch. Erfahrene Fleischspezialisten
wählen mit grösster Sorgfalt nur die Besten Fleischstücke aus.

Einmal ausgewählt, reifen die Fleischstücke drei bis acht Wochen
am Knochen und werden so besonders Zart.

**

Kurz gebratenes Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbei-Serranoschinken umwi-
ckelt an Portweinjus auf piemonteser Haselnuss-Nudeln und Gemüsebouquet 35.80 CHF

**

Sautierte Alpstein-Pouletbruststreifen an pfiffiger Red-Thaicurrysauce
Im asiatischen Gemüse-Basmatireis 29.80 CHF

**

Gebratene Eglifischfilets an zerlassener Zitronenbutter mit
Nusskartoffeln und marktfrischem Gemüse 29.80 CHF

**

Im Ofen gegarte Heilbuttranche mit mediterranen Kräutern und Chorizostreifen
überbacken Begleitet von Strauchtomatenrisotto und jungem Blattspinat 27.80 CHF

**

Grillierte Crevetten und Praline vom Royal-Thunfisch an Wasabischaum
auf Ravioli mit Shiitake-Sojafüllung 36.80 CHF

Herkunftsländer unserer Fleisch-Spezialitäten

Lamm – Neuseeland / Australien Poulet – Schweiz

Schwein – Schweiz Rind – Schweiz

Kalb – Schweiz

Fisch - EU

Crevetten - Vietnam

Thunfisch – Philippinen