

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 & 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. 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

## Köstliche Vorspeisen kalt und warm

Marktfrische Salate, hübsch zubereitet,  
mit warmen Brioche Croutons CHF 10.80

\*\*

Knackige Blattsalate mit Sakura Kresse und Sprossen,  
mit Dressing nach Wahl CHF 9.80

\*\*

Antipasti-Teller mit Cavaillon-Melone  
und luftgetrocknetem Serrano-Schinken CHF 18.80  
Gross CHF 25.80

\*\*

Rinds-Tartar rassig gewürzt, mit einem Schuss Highland  
Single Malt Whisky, CHF 20.80  
an knackigem Wald & Wiesen-Kräutersalat  
an Aceto-Balsamico Dressing Gross CHF 27.80

\*\*

Hausgemachte Frühlings-Gemüserollen an Sweet & ChilisaUCE,  
auf Wok-Gemüse-Basmatireis CHF 16.80

## Feine Súppli

Saisonales Tages-Súppli – nach Marktangebot CHF 8.80

\*\*

Pfiffiges Red Thai Curry-Cocos Súppli CHF 9.80

## Spezialitäten von Fisch und Fleisch

Auf Salzstein grilliertes Rindsfilet Tournedo, mit Kräuterbutter gerösteten Pinienkernen und Pesto, frittierten Kartoffeln und marktfrischem Gemüse ...am Tisch serviert

200 Gramm CHF 48.80

300 Gramm CHF 58.80

\*

Kurz gebratenes Saltimbocca vom Kalbsrücken, mit Salbei-Serrano-Schinken umwickelt, an Portweinjus auf Safrannudeln und Gemüsebouquet

CHF 35.80

\*

Sautierte Alpstein-Pouletbruststreifen an pfiffiger Red-Thai-Currysauce, im asiatischen Wokgemüse-Basmatireis-Ring

CHF 29.80

\*

Gebratene Egli-Filets an zerlassener Zitronenbutter, mit Dill-Kartoffeln und marktfrischem Gemüse

CHF 29.80

\*

Spaghetti mit sautierten Black-Tiger Crevetten und Asiagemüse an Safranschaum

CHF 29.80

\*

Kalbs- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, frittierten Kartoffeln und Gemüsegärtli

CHF 32.80

### Herkunftsländer unserer Fleisch-Spezialitäten

Fisch - EU / Schweiz

Geflügel- Schweiz

Rind - Schweiz / Paraguay

Kalb - Schweiz

## Traumhafte Desserts

Hausgemachtes Karamel-Köpfli mit Nidle und Fruchtegärtli	CHF 7.80
*	
Hausgemachte Apfelwähe mit Vanilleglace und Zimt-Nidle	CHF 8.80
*	
Warmes Schoggi-Törtli mit Pistazienglace, hübsch verziert ...Zubereitungszeit ca. 15 min	CHF 12.80
*	
<i>ALBERO</i> Dessert-Kreation von unserem Patissier, für Sie hübsch arrangiert	CHF 13.80
*	
Exklusiver Eiskaffee mit Kaffee.- und Vanilleglace marmoriert Duftender Espresso und Nidle	CHF 10.80 Klein CHF 7.80
*	
Glace Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Nidle und gerösteten Mandeln	CHF 10.80 Klein CHF 7.80
*	
Bananensplit „Albero“ Vanille.- und Schoggiglace auf Bananenhälften mit Schoggisauce, Nidle und gerösteten Mandeln	CHF 10.80 Klein CHF 7.80
*	
Feinste Glace-Aromen zum selbst zusammenstellen Erdbeer, Stracciatella, Chocolate, Vanille, Kaffee, Zimt Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Grapefruitsorbet	Kugel CHF 3.00 Rahm CHF 1.50
*	
Internationale Hart und Weichkäseauswahl	CHF 17.80