

Herzlich Willkommen im Albero.

Ihr Besuch freut uns!

Sind Sie bereit; für eine kulinarische Entdeckungsreise?

Lassen Sie sich ein, auf überraschende Gerichte und Kompositionen. Freuen Sie sich auf Klassiker, raffiniert zubereitet und einladend präsentiert.

Wählen Sie dazu einen feinen Tropfen aus dem gepflegtem Weinkeller.

Verwöhnen wird Sie unser Küchenteam 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 und ein angenehm ungezwungenes Ambiente werden Ihren Besuch im Albero zu einem Erlebnis machen.

Unsere kompetenten Servicemitarbeiter werden Sie jederzeit gerne beraten.

Mit gastfreundlichen Grüßen, ...

Ihr ALBERO – Team

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 San Daniele-Schinken CHF 18.80
und Salami aus dem Friuli Gross CHF 25.80

**

Rinds-Tartar rassig gewürzt, mit einem Schuss Highland
Single Malt Whisky CHF 22.80
an knackigem Wald & Wiesen-Kräutersalat
an Aceto-Balsamico Dressing Gross CHF 29.80

**

Asiatisches Wok Gemüse mit Ingwer und
gebratener Jakobsmuscheln an Pernodschaum CHF 19.80
Gross CHF 27.80

**

Hausgemachte Quadrolini mit raffinierter al` Arrabiata
Gemüsefüllung an Kräutersamt mit gehobeltem Parmesan CHF 20.80
Gross CHF 26.80

Feine Süppli

Leckerer Tages-Süppli – nach Empfehlung des Küchenchefs CHF 8.80

**

Pfiffiges Red Thai Kokosschaumsüppli im Zitronengrasduft CHF 9.80

**

Bouillabaisse "ALBERO"... einmal anders präsentiert:

Meeres & Süsswasserfische, mit duftendem Pernod –Safransamt

übergossen... CHF 18.80

Gross CHF 25.80

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 52.80

300 Gramm CHF 64.80

*

Kurz gebratenes Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbeiblättchen und Serranoschinken umwickelt, an Portweinjus auf Safranrisotto

CHF 36.80

*

Grilliertes Alpstein Pouletbrüstchen an leichtem Wasabischaum auf Beet von schwarzen Linsen, violetten Trüffel Kartoffeln und Pak Choi

CHF 33.80

*

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

CHF 33.80

*

Türmchen von grilliertem Schweinsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce auf Jung Blattspinat und Piemonteser Polenta

CHF 32.80

*

Gebratene Egli-Filets an Mandelbutter mit Schnittlauchkartoffeln und Gemüsegärtli

CHF 32.80

*

In der Haut gebratene Zandertranche begleitet von gebratener Jakobsmuschel an Five Spicy Curryschaum auf Sesam Fettuccine

CHF 36.80

Herkunftsländer unserer Fisch- /Fleisch-Spezialitäten

Fisch / Schweiz, Deutschland, Schottland, Portugal je nach Saison andere Herkunft

Geflügel / Schweiz Kalb / Schweiz Rind / Schweiz, Paraguay Schwein / Schweiz

Bei Allergien wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter / -innen

Traumhafte Desserts

Feines Vanille-Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel
und Schoggi-Späne CHF 10.80

*

Luftige Süssmostcreme mit Beeren und Nidle CHF 9.80

*

Mousse au Chocolate Krokant-Törtli mit Himbeer-Sockel CHF 10.80

*

ALBERO Dessert-Trilogie von unserem Pâtissier,
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 Kugel CHF 3.50
Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Grapefruitsorbet Rahm CHF 1.50

*

Internationale Hart und Weichkäseauswahl
begleitet von süsser-und herzhafter Konfi aus Italien CHF 18.80