

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 11.80

**

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

**

Antipasti-Teller mit Cavaillon-Melone,
Serrano-Schinken und Fenchelsalami CHF 19.80
Gross CHF 26.80

**

Rinds-Tartar rassig gewürzt, mit einem Schuss Highland
Single Malt Whisky CHF 23.80
an knackigem Wald & Wiesen-Kräutersalat
an Aceto-Balsamico Dressing Gross CHF 30.80

**

Jung-Spinat Kartoffelgnocchi mit sautierten Pilzen der
Saison an Pestoschaum und gerösteten Pinienkernen CHF 21.80
Gross CHF 27.80

**

Hausgemachte Quadrolini mit raffinierter al` Arrabiata
Gemüsefüllung an Kräutersamt mit gehobeltem Sbrinz CHF 21.80
Gross CHF 27.80

Feine Süppli

Leckerer Tages-Süppli – nach Empfehlung des Küchenchefs CHF 9.80

**

Pfiffiges Red Thai Kokosschaumsüppli im Zitronengrasduft CHF 10.80

**

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 Heissem Stein 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

*

Grill und Schmor vom Kalbsrücken Medaillon und Hackdätschli an Portweinjus mit Schmor Zwiebeln auf Antipasti Kartoffeln

CHF 42.80

*

Auf der Haut gebratenes Alpstein Pouletbrüstchen auf Marokanischem Gemüseduft Couscous an Rosmarin Ingwerjus

CHF 33.80

*

Albero Kalbs- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, frittierten Kartoffeln und Gemüsegärtli (250 Gramm)

CHF 38.80

*

Gebratene Wolfsbarschfilet an Trockentomatenschaum auf

Carnaroli-Kürbiskern-Risotto mit Käse Cracker

CHF 35.80

*

Kabeljaufilet im Panko Knusperkleid an Five Spicy Curryschaum auf Wok-Gemüse-Basmatireis

CHF 34.80

*

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 11.80

*

Gebrannte Creme mit Meringues und Nidle CHF 9.80

*

Liaison von weisser und brauner Schoggimousse
mit Fruchtgärtli serviert CHF 11.80

*

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 Schoggiglance 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 3.50
Rahm CHF 1.50

*

Internationale Hart und Weichkäseauswahl
begleitet von süsser-und herzhafter Konfi aus Italien CHF 19.80