

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

**

Strauchtomaten- Büffel Mozzarella Salat
an Aceto Balsamicovinaigrette, Ruccola und Grissini CHF 19.80

**

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

**

In der Pfanne geschwenkte Safran- Spiralnudeln (glutenfrei)
mit Cherrytomaten, Auberginen, Blattspinat und gerösteten
Pinienkernen und Pesto beträufelt CHF 21.80
Gross CHF 27.80

**

Hausgemachte Kräuter- Quadrolini im rot weiss gestreiften
Teig an geschmortem, gelben Peperonischaum und
gehobeltem Käse CHF 21.80
Gross CHF 27.80

Feine Súppli

Leckerer Tages-Súppli – nach Empfehlung des Küchenchefs CHF 9.80

**

Pfiffiges Red Thai Kokosschaumsúppli im Zitronengrasduft CHF 10.80

**

Bouillabaisse "ALBERO"... einmal anders präsentiert:

Meeres & Süsswasserfische, mit duftendem Pernod –Safransamt CHF 18.80

übergossen... 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

*

Kurz gebratene Schnitzeli vom Kalbsrücken an Zitronensauce auf Blattpeterlinudeln und Gemüsebouquet

CHF 36.80

*

Alpstein Pouletstreifen an Five Spicy Currysauce auf Wok Pak Choi Basmatireis

CHF 33.80

*

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

CHF 38.80

*

In der Haut gebratene Wolfsbarschfilet an Proseccosauce mit schwarzem Reis und geschmorten Datteltomaten

CHF 35.80

*

Gebratene Eglifilets an Mandelbutter mit Schnittlauchkartoffeln und sautiertem Kefengemüse

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

*

Lustige Süssmostcreme mit Meringue 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