

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

**

Rinds-Tartar rassig gewürzt, mit einem Schuss
Highland Single Malt Whisky CHF 24.80
an knackigem Wald & Wiesen-Kräutersalat
an Aceto-Balsamico Dressing Gross CHF 31.80

**

Pfiffige Maccheroni mit mediterranem Röstgemüse
und Strauchtomaten Sugo mit gehobeltem Parmesan CHF 22.80
Gross CHF 28.80

**

Gebratene Tofu Ecken im Sesamöl mariniert
an Five Spice Currysauce auf Wok Gemüse- Basmatireis CHF 22.80
und Süsskartoffel Segel Gross CHF 28.80

Feine Süppli

Leckerer Tages-Süpli – nach Empfehlung des Küchenchefs CHF 10.80

**

Pfiffiges Red Thai Kokosschaumsüpli im Zitronengrasduft CHF 10.80

auf Wunsch mit gebratener Black Tiger Crevette CHF 18.80

**

Feine Karotten- Orangen Samtsuppe mit Ingwer parfümiert CHF 11.80

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 54.80
300 Gramm CHF 64.80

**

Karussell vom grillierten Kalbsschnitzel und Lammkrone-Koteletten
an Portweinjus auf Tessiner Polenta
und geschmorten Aceto Zwiebeln und weissen Bohnen CHF 39.80

**

Alpstein Pouletbrusttranchen an Red Thaicurry
auf Mungosprossen- Zitronenfettuccine CHF 33.80

**

Albero Kalbs- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt,
im Panko Knusperkleid (250 Gramm)
mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüsegärtli CHF 38.80

**

In der Haut gebratene Saiblingstranche an Pernodsauce
mit Safranrisotto und Trockentomaten CHF 36.80

**

Gebratene Eglifilets an Chardonnay- Stielkapernsauce
mit Dill Kartoffeln und sautierten Kefen CHF 35.80

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 / -inn

Traumhafte Desserts

Feines Vanille-Panna Cotta mit Himbeerfruchtspiegel CHF 11.80

**

Gebrannte Creme mit Nidle und Meringue CHF 9.80

**

Creme Brûlée mit Früchten verziert CHF 9.80

**

ALBERO Dessert-Trilogie von unserem Pâtissier,
für Sie hübsch arrangiert CHF 14.80

**

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 Kugel CHF 3.50
Erdbeer-, Stracciatella-, Chocolate-, Vanille-, Kaffee-, Rahm CHF 1.50
Zimtrahmglace
Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Zwetschgensorbet

**

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