

## *Herzlich Willkommen im Albero*

*Schön, dürfen wir Sie im Restaurant Albero begrüßen.*

*Gerne begleiten wir Sie auf 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 unserem gepflegten Weinkeller.*

*Unser Küchenteam verwöhnt Sie 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.*

*Verwöhnt und begleitet werden Sie gerne  
von unserem Serviceteam.*

*Unsere italienischen Köstlichkeiten können Sie einzeln oder in einem Geschenkkörbli  
an Freunde und Bekannte verschenken.*

*Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne beim  
aussuchen und zusammenstellen.*

*Mit gastfreundlichen Grüßen, ...*

*Ihr ALBERO – Team*

The logo for ALBERO, featuring the word "ALBERO" in a bold, black, stylized font. The letters are thick and blocky, with a slightly irregular, hand-drawn appearance. The 'A' and 'L' are particularly prominent.

Restaurants im Golfpark Holzhäusern

## *Köstliche Vorspeisen kalt und warm*

*Marktfrische Salate, mit Cavailon Melonenschiffchen  
und Croutons* CHF 12.80

\*\*

*Knackige Blattsalate mit Sakura Kresse und Kräutern* CHF 9.80

*Die Salate werden mit Saucen nach Wahl serviert*

\*\*

*Tavolata von Royal Sashimi Thunfisch und Wildlachs  
in Kikkoman Sojasauce, mit geröstetem Sesam und Avocado Dip  
begleitet von Melonen Pfefferminzsalat* CHF 24.80  
Gross CHF 31.80

\*\*

*Pitabrot Tasche mit Cherrytomaten, Gemüsezwiebel, Schongauer  
Büffelmozzarella und Basilikumblätter an Aceto Balsamicovinaigrette* CHF 19.80

\*\*

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

\*\*

*Warmer Wok Gemüsesalat mit Mungosprossen, Thai Spargel,  
Pak Choi und Tofuwürfel an violetten Kartoffelvinaigrette* CHF 19.80

\*\*

*Luftiger Strauchtomaten- Roquefortrisotto mit Pesto beträufelt* CHF 19.80

## *Feine Súppli*

*Leckerer Tages-Súppli – nach Empfehlung des Küchenchefs* CHF 10.80

\*\*

*Eisgekühlte mediterrane Gazpacho mit Thymian Brioche Croutons* CHF 10.80

\*\*

*Pfiffiges Red Thai Kokosschaumsúppli im Zitronengrasduft* CHF 10.80

*...mit gebratener Black Tiger Crevette* CHF 18.80

## 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

\*\*

*Gezwitscher von Lammrückenmedaillon und Hacktätschli an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Gemüsegärtli*

CHF 39.80

\*\*

*Grillierte Kalbsschnitzeli an Limetten- Rieslingsauce auf Mezzelune mit schwarzen Oliven, Fetakäse und Blattpeterli gefüllt im Dinkelteig*

CHF 38.80

\*\*

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

CHF 38.80

\*\*

*Alpstein Pouletstreifen im Duft von Ras El Hanout im Mah Mehnudel- Gemüse nest*

CHF 33.80

\*\*

*In der Haut gebratene Zandertranche an Safransamtsauce mit rotem Reis und glacierten Gemüsen*

CHF 36.80

\*\*

*Golfpark spezial Red- Burger mit Black Tiger Crevetten und kurz gebratenem Royal Thunfisch an Guacamole und pfiffigem Thaisalat*

CHF 45.80

\*\*

*Salatschüssel "Holzhäusern" mit knackigen Salaten, E i, gerösteten Pinienkerne und Himbeeren und gebratenen Eglifilets an Limettenscheibchen*

CHF 32.80

### Herkunftsländer unserer Fisch- /Fleisch-Spezialitäten

Fisch / Schweiz, Deutschland, Schottland, Portugal, Philippinen 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 Himbeerfruchtspiegel CHF 11.80

\*\*

Luftige Süssmostcreme mit Nidle und Beeren CHF 9.80

\*\*

Creme Brûlée mit Früchten verziert CHF 9.80

\*\*

ALBERO Dessert-Trilogie von unserem Patissier,  
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  
Pistazie-, Kokosrahmglace  
Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Himbeersorbet

\*\*

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