

## *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, hübsch zubereitet  
und Croutons* CHF 11.80

\*\*

*Knackige Blattsalate mit Sakura Kresse und Kräutern* CHF 9.80

*Die Salate werden mit Saucen nach Wahl serviert*

\*\*

*Wilde Salatschüssel mit Nüssli und Ruccolasalat  
Feigen, Croutons und rosé gebratenen Rehstreifen an Kürbiskernvinaigrette* CHF 28.80  
*Ohne Rehstreifen* CHF 17.80

\*\*

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

\*\*

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

\*\*

*Luftiger Rieslingsrisotto mit kurz gebratenen Pilzen und gehobeltem Käse* CHF 23.80

## *Feine Súppli*

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

\*\*

*Muskat- Kürbissamtsúppli mit gerösteten Marroni und Kürbiskernöl beträufelt* CHF 12.80

\*\*

*Pfiffiges Red Thai Kokoschaumsúppli im Zitronengrasduft* CHF 10.80

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

## Spezialitäten von Fleisch und Fisch

*Auf heissem Stein grilliertes Rindsfilet Tournedo, mit Kräuterbutter gerösteten Pinienkernen und Pesto frittierten Kartoffeln und marktfrischem Gemüse ...am Tisch serviert*

180 Gramm CHF 54.80  
300 Gramm CHF 65.80

\*\*

*Eigens kreierte Kräuterbratwürstli (Kalb/Schwein) an Zwiebelsauce mit Salbeirisotto und Gemüsegärtli*

CHF 27.80

\*\*

*Gebratenes Kalbssaltimbocca mit Salbei & hauchdünnem Serranoschinken an Marsalajus mit Safranfettuccine und Gemüsegärtli*

CHF 39.80

\*\*

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

CHF 39.80

\*\*

*Rosé gebratene Rehschnitzel an Preiselbeer Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli begleitet von Marroni, Apfelrotkraut und Rosenkohl*

kleine Portion CHF 36.80  
Hauptgang CHF 45.80

\*\*

*Ab zwei Personen*

*Rehrücken "Weidmannsheil" an Cognac- Wildrahmsauce mit sautierten Pilzen, Preiselbeer Birne und Wildbeilagen*

pro Person CHF 59.80

\*\*

*Delikater Gemspfeffer mit Croutons, Pilzen, Speck hausgemachten Spätzli und Wildbeilagen*

CHF 35.80

\*\*

*Gebratene Eglifilets an Rieslingsauce mit Blattpeterlikartoffeln und glacierten Bohnen*

CHF 35.80

\*\*

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

CHF 36.80

### 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 12.80

\*\*

Gebrannte Creme mit Meringue und Nidle CHF 10.80

\*\*

Creme Brûlée mit Früchten verziert CHF 10.80

\*\*

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

\*\*

Dessert Traum  
Vermicelles mit Zimtglace, Feigen, Meringue und Nidle  
mit einem Schuss Ennetsee Kirsch CHF 13.80

\*\*

Vermicelles mit Meringue und Nidle CHF 10.80

\*\*

Feinste Glace-Aromen zum selbst zusammenstellen Kugel CHF 3.50  
Erdbeer-, Stracciatella-, Chocolate-, Vanille-, Kaffee-,  
Pistazie-, Kokosrahmglace Rahm CHF 1.50  
Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Himbeersorbet

\*\*

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