

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 'O' 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

**

*Rinds-Tatar 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 Kartoffel vinaigrette* CHF 19.80

**

Luftiges 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 Kokosschaumsúppli 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

**

Sautierte Alpstein Pouletstreifen mit Steinpilzgnocchi und Trockentomaten an Grappaschaum

CHF 33.80

**

Gebratene Eglifilets an Rieslingsauce mit Blattpeterlikartoffeln und glasierten Kefen

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

Wild/Österreich, 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