

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 Geschenkkorbli an Freunde und Bekannte verschenken.

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

Mit gastfreundlichen Grüßen, ...

Ihr ALBERO – Team



Restaurants im Golfpark Holzhäusern

Köstliche Vorspeisen kalt und warm

*Marktfrische Salate, mit Avocado
und Croutons* CHF 12.80

**

Knackige Blattsalate mit Sakura Kresse und Kräutern CHF 9.80

Die Salate werden mit Saucen nach Wahl serviert

**

*Wilde Salatschüssel mit Nüssli und Rucolasalat
Feigen, Croutons und rosa gebratenen Rehstreifen an Kürbiskernvinaigrette* CHF 29.80
ohne Rehstreifen CHF 18.80

**

*Rinds-Tatar rassig gewürzt, mit einem Schuss
Highland Single Malt Whisky* CHF 25.80
mit Antipastigemüse, an Acetobalsamico Dressing Hauptgang CHF 32.80

**

*Hausgemachte Steinpilzrondellen an Randenschaum
mit Lauchherzen und gehobeltem Parmesan* CHF 27.80
Hauptgang CHF 32.80

**

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

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 und Hackdätschli an Portweinjus mit Salbeirisotto und Gemüsegärtli

CHF 29.80

**

Gezwitscher von grillierten Lammkoteletten und Hirschrückenmedaillon an Schwarzkirsch- Burgundersauce mit Piemonteser Haselnussnudeln und gebratentem Rosenkohl

CHF 45.80

**

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

CHF 39.80

**

Rosa 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 Rehpfeffer mit Croutons, Pilzen, Speck hausgemachten Spätzli und Wildbeilagen

CHF 36.80

**

Gebratene Eglifilets an Rieslingsauce mit Blattpeterlikartoffeln und glasierten Kefen

CHF 35.80

**

In der Haut gebratene Zandertranche an Safransamtsauce mit Camarque Reis und Gemüsegärtli

CHF 37.80

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

**

Herbstlicher Dessert Traum mit Vernicelles
Zwetschgenglace, Feigen, Meringue, Nidle
und einem Schuss Ennetsee Kirsch 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

**

Glacecoup «Herbstzauber»
mit Zimt-, Zwetschgen- und Traubenglace
warmen Beeren, Feigen und Nidle CHF 11.80

**

Vermicelles mit Meringue und Nidle CHF 10.80

**

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

**

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