

## *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*

**ALBERO**

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 gebratenen Rosenkohl

CHF 45.80

\*\*

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

\*\*

Auf der Haut gebratene Zanderfilets 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