

# Herzlich Willkommen im Albero

Schön, dürfen wir Sie im Restaurant Albero begrüßen.

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.

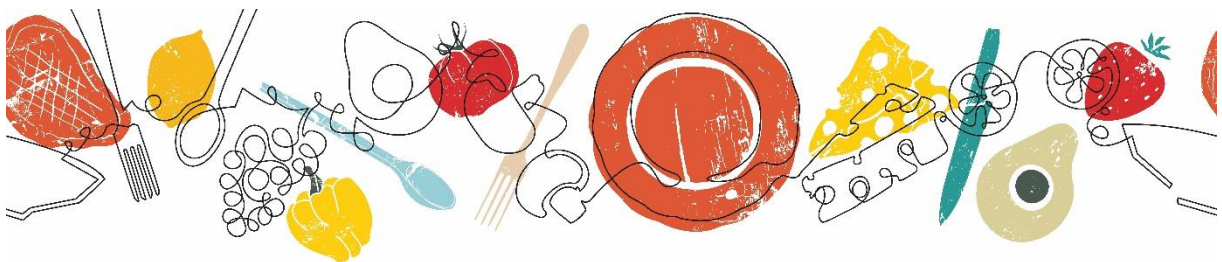
## Schenken Sie Kulinarik

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

CHF

Marktfrische Salate, mit Cavaillon Melonenschiffchen  
und Croutons 12.80

Knackige Blattsalate mit Sakura Kresse und Kräutern 9.80

Die Salate werden mit Saucen nach Wahl serviert

Rinds-Tatar rassig gewürzt, mit einem Schuss  
Highland Single Malt Whisky  
an knackigen Wald & Wiesenkräutersalat  
an Aceto- Balsamicovinaigrette 25.80  
Hauptgang 32.80

Frühlingsalat mit Löwenzahn, Bärlauch und Kräutern, Ei,  
gerösteten Pinienkernen, Himbeeren und  
gebratenen Eglifilets an Limettenscheiben 19.80  
Hauptgang 27.80

Luftiger Spargelrisotto mit gebratenen Spargelspitzen  
mit gehobeltem Parmesan 19.80  
Hauptgang 27.80

Hausgemachte Bärlauch Quadrolini mit Cashewnüssen  
und Frischkäse gefüllt an Sommerkräuterschaum 19.80  
Hauptgang 27.80

Gemüse Falafel und Süsskartoffel Frites, fruchtige Tomatensauce und  
Tzazikidip begleitet von Salatstrauß (vegan: ohne Tzazikisauce) 19.80

## Feine Súppli

Leckerer Tages-Súppli – nach Empfehlung des Küchenchefs 10.80

Schaum von der Datteltomate- Basilikumsuppe mit Foccacia Croutons 12.80

Liason von weissem und grünem Spargelsamtúppli  
mit Bärlauchöl parfümiert 14.80

## Spezialitäten von Fleisch und Fisch

	CHF
Auf heissem Stein grilliertes Rindsfilet Tournedo, mit Kräuterbutter gerösteten Pinienkernen und Pesto frittierten Kartoffeln und marktfrischem Gemüse ...am Tisch serviert	180 Gramm 54.80 300 Gramm 65.80
Gezwitscher von eigens kreierter Kräuterbratwurst und Hacktätschli an Madeirajus mit Bärlauch- Kartoffelgnocchi und Gemüsegärtli	21.80 Hauptgang 29.80
Albero Kalbs- Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, im Panko Knusperkleid (250 Gramm) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsegärtli	Hauptgang 39.80
Albero Burger mit Brioche Bun mit Schweizer Rindfleisch 200 gr. pfiffiger Sauce, Ruccolasalat, Strauchtomaten und Avocado serviert mit frittierten Kartoffel	Hauptgang 29.80
Land und Meer von gebratenem Lammfilet und Black Tigercrevette an Ingwer Orangenschäum auf Kressefettuccine	36.80 Hauptgang 47.80
Gebratene Eglifilets an Rieslingsauce mit Blattpeterlikartoffeln und Gemüsegärtli	29.80 Hauptgang 38.80
Heu & Stroh von weissen und grünen Spargelstangen an Sauce Hollandaise oder brauner Butter mit gebratenen Frühjahrskartoffeln ...mit luftgetrocknetem Serrano Schinken oder Räucherlachs ...mit gebratenem Kalbsschnitzel ...mit gebratenem Zanderfilet	21.80 Hauptgang 28.80 39.80 39.80 39.80

### Herkunftsländer unserer Fisch- /Fleisch-Spezialitäten

Eglifilet: Schweiz & Deutschland, Zanderfilet: Schweiz & Deutschland  
Black Tiger Crevette: Vietnam Lachs: Norwegen & Schottland  
Geflügel: Schweiz, Kalb: Schweiz, Rind: Schweiz, Paraguay, Schwein: Schweiz  
Lamm: Neuseeland

Bei Allergien wenden Sie sich an unser Serviceteam

## Traumhafte Desserts

	CHF
Feines Vanille-Panna Cotta an Mangospiegel und Schoggispäne	13.80
kleine Portion	8.80
Luftige Süssmostcreme mit Nidle und Beeren	10.80
Creme Brûlée mit Früchten verziert	12.80
ALBERO Dessert Trilogie von unserem Patissier für Sie hübsch arrangiert	14.80
«Fässlers» Schwarzwäldertorte im Gläsli mit Ennetsee Kirsch parfümiert	13.80
kleine Portion	8.80
Kalte Riesling Sabayone mit Portweinbirne	13.80
kleine Portion	8.80
Exklusiver Eiskaffee mit Kaffee - und Vanilleglace marmoriert duftender Espresso und Nidle	11.80
kleine Portion	8.80
Glace Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Nidle gerösteten Mandeln	11.80
kleine Portion	8.80
Bananensplit „Albero“ Vanille- und Schoggiglance auf Bananenhälften mit Schoggisauce, Nidle und gerösteten Mandeln	11.80
kleine Portion	8.80
Coup Romanoff mit marinierten Erdbeeren und Meringue mit Nidle	12.80
kleine Portion	9.80
Feinste Glace-Aromen zum selbst zusammenstellen Erdbeer-, Stracciatella-, Chocolate-, Vanille-, Kaffee-, Pistazie-, Almond Salted Carmelrahmglace, Joghurtglace Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet, Himbeersorbet	pro Kugel 3.50 Rahm 1.50
Internationale Hart und Weichkäseauswahl begleitet von Trauben und Nüssen	19.80