

## Pasta e Basta

Orecchiette "Don Carlito" 22.50  
mit Salsicce, Olivenöl, Rosmarin und Parmesan 37.00

Orecchiette "Don Alessandro" mit 18.50  
Salbei, Tomaten, Erbsli, Jus und Rahm 34.00

Makkaroni "Donna Maria-Rosa" 19.50  
mit Pommodori Ciliegino, pikant gewürzt 35.00

Makkaroni "Donna Livia" 19.50  
mit hausgemachtem Basilikumpesto und frischem 35.00  
Parmesan

Fusilli "Donna Marcellina" mit 18.90  
Erbsenmehl (vegan) Gemüse, Chili, Kokossauce und 34.50  
Zitronengras

Hausgemachte Ravioli "Don Eric"  
nach Tagesangebot

## Wenn Speis und Trank "heiraten"

Pochiertes "Kräuterei" auf feinen Bohnen mit 24.00  
Morcheln an leichtem Weissweinschaum

~~~

Sämiger Risotto mit Pommodori Ciliegino 23.50  
verfeinert mit Mascarpone 37.00

~~~

Panierte Lammkoteletten auf "Röschtinest" mit 42.00  
Rosmarinrahm und Rotweinjüs 54.00

~~~

Feine Rohmilchkäse-Selektion 18.00  
von unserer C.Q. Nicole

~~~

Zwetschgen in Bü's First Estate Portwein mit 16.50  
hausgemachter Zimtglacé

*Begleitet wird diese "Hochzeit" von Bü'sischen Weinen!*

5-Gang-Menü mit je 1 dl Wein 168.00

4-Gang-Menü mit je 1 dl Wein 145.00

3-Gang-Menü mit je 1 dl Wein  
chli  
günstiger

## Alexander's Klassiker

<i>Rindstatar "PaLü"</i>	27.00
<i>mit toschtetem Brottoscht</i>	42.00
~~~	
<i>Dää Wurscht-Chäs-Salat "Bü"</i>	15.50
	25.00
~~~	
<i>Bü'sisches Cordon Bleu</i>	53.00
~~~	
<i>Ossobuco "Don Alessandro" mit Risotto</i>	48.00
<i>Züri-Geschnetzelttes mit Röschti</i>	46.00
~~~	
<i>Zarte Kalbsleber Veneziana</i>	
<i>mit Röschti</i>	43.00
<i>. . . immer dienstags</i>	
~~~	
<i>Alexander's Hackbraten</i>	
<i>mit Gummelistunggis</i>	43.00
<i>. . . immer donnerstags</i>	

*Buon Appetito!*

*Eure Bü'sianer*

## Süsse Versuchungen

*Guguseli "Tabitha"*  
*mit Suurrahmglacé, Streuli's Cassislikör,* 13.50  
*Bü's Olivenöl und Madagaskarpfeffer*

*Hausgemachter "Bü'sischer" Eiscafé*  
*mit Amaretto und Schlagobers* 14.00

*Vermicelles "Don Erikson" mit Meringue,*  
*Vanilleglacé und Sahnehäubchen* 14.50

*Leichte cremige Mangomousse (vegi-vegan)* 13.50

*Orginal Aargauer Rüeblitorte* mit 16.50  
*hausgemachtem Roiboosglace*

*Zwetschgen in Bü's First Estate Portwein mit*  
*hausgemachter Zimtglacé* 16.50

*Für unsere Auswahl an Sorbets und Glacés*  
*fragen Sie bitte Nicole, Eden Annamaria oder Lucia...*  
*nur nicht den Bü...*