

Herbstliche Zeiten

<i>Cremige Kürbis-Süßkartoffelsuppe „Theepan-Style“</i>	<i>AT</i>	<i>13.50</i>
<i>Herbstsalat mit gebratenen Rehstreifen (CZ) Pilzen, Trauben und Croûtons</i>	<i>AG</i>	<i>22.50</i>
<i>Hausgemachte Steinpilz-Ricotta-Ravioli "Don Alessandro" mit leichtem Wildjus</i>	<i>AT</i>	<i>23.50</i>
<i>Zarte Rehmédailles (CZ) mit kräftiger Wildsauce auf gebratenen Steinpilzen</i>	<i>AT</i>	<i>49.00</i>
<i>Rehhaxen (PL) „Steilemann“ sanft im Ofen geschmort.....mhhh</i>	<i>AST</i>	<i>48.00</i>
<i>Hirschentrecôte (CZ) im Ofen gebraten mit Ofen-Süßkartoffeln und Marronen</i>	<i>AHT</i>	<i>54.00</i>

*Zu unseren Wildgerichten
servieren wir Ihnen gerne hausgemachte Spätzli,
Rotkraut oder ...*

Alexanders Klassiker

<i>Däää Wurscht-Chäs-Salat (CH) "Bü"</i>	<i>CGMST</i>	<i>15.50</i> <i>25.00</i>
<i>Rindstatar (CH) "PaLü"</i> <i>mit Brottooscht</i>	<i>AT</i>	<i>27.00</i> <i>42.00</i>
<i>Bü'sisches Cordon Bleu (CH)</i> <i>(unser CB kann auch zu Grand Slam Titeln führen)</i>	<i>ACG</i>	<i>53.00</i>
<i>Orecchiette "Don Carlito"</i> <i>mit Salsiccia (CH), Olivenöl und Rosmarin</i>	<i>AT</i>	<i>22.50</i> <i>38.00</i>
<i>Zürich-Geschnetzeltes (CH)</i> <i>an Champignon-Rahmsauce mit Röschti</i>	<i>AGT</i>	<i>47.00</i>
<i>Zarte Kalbsleber Veneziana (CH)</i> <i>mit Röschti</i> <i>... immer dienstags</i>	<i>AGT</i>	<i>44.00</i>
<i>Alexanders Hackbraten (CH)</i> <i>mit Gummelistunggis</i> <i>... immer donnerstags</i>	<i>ACT</i>	<i>43.00</i>

Buon Appetito!
Eure Bü'sianer

Wenn Speis und Trank "heiraten"

<i>Bü'sischer Crevettencocktail</i>		26.50
<i>an cremigem Estragon-Mascarpone-Dressing</i>	AGR	41.50
~~~		
<i>Tagliolini an würziger Tomatensauce</i>		25.50
<i>mit Basilikumpesto</i>	AGST	39.00
~~~		
<i>Kaninchenfilet (HÜ) "platttiert"</i>		39.50
<i>mit Senfrahmsauce auf Weissweinsrisotto</i>	GMST	48.50
~~~		
<i>Feine Rohmilchkäse-Selektion</i>		
<i>von unserer C.Q. Nicole</i>	G	18.00
~~~		
<i>Bananen-Tarte Tatin</i>		
<i>mit rosa Pfeffer und Pistache-Glacé</i>	AG	16.50

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

<i>5-Gang-Menü mit je 1 dl Wein</i>	168.00
<i>4-Gang-Menü mit je 1 dl Wein</i>	145.00
<i>3-Gang-Menü mit je 1 dl Wein</i>	<i>chli günstiger</i>

Süsse Versuchungen

<i>Vermicelles "Don Renato" mit Meringue, Vanilleglacé und Sahnehäubchen</i>	<i>G</i>	<i>14.50</i>
<i>Feine Apfelküchlein mit Vanillesauce, mhhh. . .</i>	<i>ACG</i>	<i>15.00</i>
<i>Guguseli Tabitha mit Suurrahmglacé, Streuli's Cassislikör, Bü's Olivenöl und Madagaskarpfeffer</i>	<i>CG</i>	<i>13.50</i>
<i>Hausgemachter Bü'sischer Eiscafé mit Amaretto und Schlagobers</i>	<i>CG</i>	<i>14.00</i>
<i>Bananen-Tarte Tatin mit rosa Pfeffer und Pistache-Glacé</i>	<i>AG</i>	<i>16.50</i>

Für unsere Auswahl an Sorbets und Glacés fragen Sie bitte Jeffrey, Robin, Annamaria, Sina oder Nicole... nur nicht den Bü...

Weinauswahl

zur Hochzeit von Speis und Trank

	<i>1 dl</i>	<i>7 dl</i>
<i>Alissia Victoria 2015</i> <i>Roberto Anselmi / Veneto</i>	<i>9.70</i>	<i>66.00</i>
~~~		
<i>El Camino by Peregrino 2013</i> <i>Godelia / Bierzo</i>	<i>Bodegas</i> <i>9.20</i>	<i>63.00</i>
~~~		
<i>Quadrato 2009</i> <i>(Sangiovese, CS, Merlot)</i> <i>Az Agr. I Cipressi / Toscana</i>	<i>12.20</i>	<i>84.00</i>
~~~		
<i>Beliz 2014</i> <i>Domaine St. Eugène / Languedoc</i>	<i>11.50</i>	<i>79.00</i>
~~~		
<i>Chateau Suduiraut 2004</i> <i>1er Grand Cru / Sauternes</i>	<i>18.00</i>	<i>125.00</i>

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Legende der allergenen Stoffe:

<i>A</i>	<i>glutenhaltige Getreide</i>
<i>B</i>	<i>Krebse</i>
<i>C</i>	<i>Eier</i>
<i>D</i>	<i>Fische</i>
<i>E</i>	<i>Erdnüsse</i>
<i>F</i>	<i>Sojabohnen</i>
<i>G</i>	<i>Milch (Laktose)</i>
<i>H</i>	<i>Schalenfrüchte</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie</i>
<i>M</i>	<i>Senf</i>
<i>P</i>	<i>Lupinen</i>
<i>R</i>	<i>Weichtiere</i>
<i>S</i>	<i>Knoblauch</i>
<i>T</i>	<i>Zwiebeln</i>
<i>Z</i>	<i>Lauch</i>