

## Alexanders Klassiker

*Chicoréesalat "Code Beagle"*  
*mit gebratenem Speck* CGMST **14.00**  
*an leichtem Roquefortdressing*

*Rindstatar (CH) "PaLü"* AT **27.00**  
*mit Brottooscht* **42.00**

*Bü'sisches Cordon Bleu (CH)* ACG **55.00**  
*(unser CB kann auch zu Grand Slam Titeln führen)*

*Orecchiette "Don Carlito"* AT **22.50**  
*mit Salsiccia (CH), Olivenöl und Rosmarin* **38.00**

*Zürich-Geschnetzertes (CH)* AGT **47.00**  
*an Champignon-Rahmsauce mit Röschti*

*Zarte Kalbsleber Veneziana (CH)*  
*mit Röschti* AGT **44.00**  
*... immer dienstags*

*Alexanders Hackbraten (CH)* ACT **43.00**  
*mit Gummelistunggis*  
*... immer donnerstags*

*Buon Appetito!*

*Eure Bü'sianer*

## Alexanders Adventsmenu

*Mit Randen gebeizter Lachs auf Fenchelsalat mit  
leichter Merrettichcreme* *AGR* 26.50  
41.50

~~~

*Hausgemachte Kalbfleischravioli mit feiner  
Kräuter Rahmsauce* *AGST* 25.50  
39.00

~~~

*Alexanders Trüffel-Cordon-Bleu mit Risotto* *GMST* 55.00

~~~

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

~~~

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Suur-  
Rahmglace* *AG* 17.50

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

*5-Gang-Menü mit je 1 dl Wein* 175.00

*4-Gang-Menü mit je 1 dl Wein* 152.00

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

## Süsse Versuchungen

*Vermicelles "Don Renato" mit Meringue,  
Vanilleglacé und Sahnehäubchen* G 14.50

*Orangengratin mit Blutorangensorbet* ACG 17.00

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

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

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Suur-  
Rahmglacé* AG 17.50

*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

	1 dl	7 dl	ü/Gasse
<b>Bü-Fosco 2016</b> (Refosco) <i>Alessio Dorigo, Friaul</i> ~~~	11.20	76.00	28.50
<b>El Camino by Peregrino 2013</b> (Mencia) <i>Bodegas Godelia, Bierzo</i> ~~~	11.00	75.00	23.00
<b>Barolo 2010</b> (Nebbiolo) <i>Soc. Agr. Rosoretto, Piemonte</i> ~~~	13.80	95.00	36.00
<b>Beliz 2014</b> (Grenache, Merlot) <i>Domaine St. Eugène, Languedoc</i> ~~~	11.60	79.00	45.00
<b>Château Suduiraut 2004</b> <i>1er Cru Classé, Sauternes</i>	18.00	125.00	69.00

*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>