

## Bü's Chickeria

*Wir servieren Ihnen eine feine, zarte Pouletbrust  
aus der Schweiz in verschiedenen Variationen:*

*di Mediterran:*

*mit Salbei gebraten*

*S.G. 39.00*

*auf feinem Ratatouille und Kräuterrjus*

*die Urchig:*

*überbacken mit feiner Käsemasse*

*AT 42.00*

*(für Kalorienbewusste.....)*

*di Exotisch:*

*im Sesam paniert*

*AT 41.00*

*mit leicht pikanter Currysauce*

*di "Bü'sisch":*

*mit Basilikumbutter*

*AST 39.50*

*d' Späck-weg-Variante:*

*im Olivenöl gebraten*

*AHT 37.00*

*mit einer Schüssel Salat dazu*

# Alexanders Klassiker

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| <i>Rindstatar (CH) "PaLü"</i>                           |            | 27.00 |
| <i>mit Brottooscht</i>                                  | <i>AT</i>  | 42.00 |
| <br>  |            |       |
| <i>Bü'sisches Cordon Bleu (CH)</i>                      |            | 55.00 |
| <i>(unser CB kann auch zu Grand Slam Titeln führen)</i> | <i>ACG</i> |       |
| <br>  |            |       |
| <i>Orecchiette "Don Carlito"</i>                        |            | 22.50 |
| <i>mit Salsiccia (CH), Olivenöl und Rosmarin</i>        | <i>AT</i>  | 38.00 |
| <br>  |            |       |
| <i>Zürich-Geschnetzeltes (CH)</i>                       |            | 47.00 |
| <i>an Champignon-Rahmsauce mit Röschti</i>              | <i>AGT</i> |       |
| <br>  |            |       |
| <i>Zarte Kalbsleber Veneziana (CH)</i>                  |            | 44.00 |
| <i>mit Röschti</i>                                      | <i>AGT</i> |       |
| <i>... immer dienstags</i>                              |            |       |
| <br>  |            |       |
| <i>Alexanders Hackbraten (CH)</i>                       |            | 43.00 |
| <i>mit Gummelistunggis</i>                              | <i>ACT</i> |       |
| <i>... immer donnerstags</i>                            |            |       |

*Buon Appetito!*

*Eure Bü'sianer*

## Wenn Speis und Trank "heiraten"

Weissweinschaum-Suppe  
mit gerösteten Croutons

AGST

16.50

~~~

Kurz gebratene St. Jakobsmuscheln  
mit feiner Chorizo-Mayonnaise  
auf Belugalinsen

AGST

26.50

42.00

~~~

Saftige Pouletbrust mit Salbei gebraten  
auf feinem Ratatouille mit Kräutertjus

GMST

33.50

43.50

~~~

Feine Rohmilchkäse-Selektion  
von unserer C.Q. Nicole

G

18.00

~~~

Portweinzwetschgen mit Zimtglacé  
und gerösteten Pinienkernen

AG

16.50

*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 günschtiger*

## Süsse Versuchungen

|   |    |       |
|---|----|-------|
| <i>Vermicelles Don Renato mit Meringue, Vanilleglacé und Sahnehäubchen</i>                            | G  | 14.50 |
| <i>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Suur-Rahm-Glacé</i>                                     | AG | 17.50 |
| <i>Guguseli Tabitha mit Suurrahmglacé, Streuli's Cassislikör, Bü's Olivenöl und Madagaskarpfeffer</i> | CG | 13.50 |
| <i>Hausgemachter Bü'sischer Eiscafé mit Amaretto und Schlagobers</i>                                  | CG | 14.00 |
| <i>Tarte Tatin mit Vanilleglacé</i>   | AG | 16.50 |

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

# Weinauswahl

## zur Hochzeit von Speis und Trank

|   | 1 dl  | 7 dl   | ü/Gasse |
|---|-------|--------|---------|
| <i>Alissia Victoria 2015</i><br>(Garganega)<br><i>Roberto Anselmi, Veneto</i><br>~~~                          | 9.70  | 66.00  | 28.50   |
| <i>El Camino by Peregrino 2013</i><br>(Mencia)<br><i>Bodegas Godelia, Bierzo</i><br>~~~                       | 11.00 | 75.00  | 23.00   |
| <i>Quadrato 2013</i><br>(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot)<br><i>Az Agr. I Cipressi, Toscana</i><br>~~~ | 12.20 | 84.00  | 36.00   |
| <i>Beliz 2014</i><br>(Grenache, Merlot)<br><i>Domaine St. Eugène, Languedoc</i><br>~~~                        | 11.60 | 79.00  | 45.00   |
| <i>Château Suduiraut 2004</i><br><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>                  |