

La Saladière

*Sandras Tomatensalat mit BÜffel-Mozzarella
und Basilikumpesto* G 18.50
32.00

*Saskias Sommersalat mit Melonen, Feta,
Oliven, gerösteten Pinienkernen
und Landrauchschinken (A)* G 21.50
33.00

*Serainas Eisbergsalat mit Gurke, Apfel, Melone,
Avocado und Cherrytomaten* 18.50
32.00

*Julias Caesar Salad mit Pouletstreifen
Parmesan und Croûtons* CGST 22.50
35.00

*Susis klassischer Italo-Brot Salat
mit Tomaten, Gurken und "Zibeli"* ST 17.80
28.00

Salat - Salut

Wenn Speis und Trank "heiraten"

Gebratene Riesengrillen 32.50
auf exotischem Linsensalat "Corinne" G 48.00

~~~

*Alexanders Feigen-Peccorino-Ravioli an leichter* 23.50  
*Provençale-Kräuter-Sauce* S 38.00

*Tagliata vom Rindsentrecôte "Don Carlo"* 44.00  
*mit Rucicola, Kräuterbutter, Datterinitomaten und* GT 59.00  
*frischem Parmesan*

~~~

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

~~~

*Leichte, erfrischende Indische Creme "Patrizia"* 15.50  
*mit frischen Früchten* ACG

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

*5-Gang-Menü mit je 1 dl Wein* 178.00

*4-Gang-Menü mit je 1 dl Wein* 158.00

*3-Gang-Menü mit je 1 dl Wein* 138.00

# *Weinauswahl*

## *zur Hochzeit von Speis und Trank*

1 dl      7 dl

*Alissia Victoria 2015*

*(Garganega)*

9.70      66.00

*Roberto Anselmi, Veneto*

~~~

Condrieu Les Corbonnes

(Viognier)

14.30 99.00

Vignobles de Boisseyt, Côtes du Rhône

~~~

*Quadrato Rosso 2013*

*(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)*

12.20      84.00

*Az. Agr. I Cipressi, Toscana*

~~~

La Copa Santa 2013

(Syrah, Grenache)

10.60 72.00

Pierre Clavel, Languedoc-Roussillon

~~~

*Soandre 2014*

*(Verduzzo Passito)*

11.50      78.00

*Bosco del Merlo, Veneto*

# 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>AC</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>AT</i>  |       |
| <i>... immer dienstags</i>                              |            |       |
| <br>                                                    |            |       |
| <i>Alexanders Kalbs-Wienerschnitzel (CH)</i>            |            | 46.00 |
| <i>mit Gummelissalat</i>                                | <i>ACT</i> |       |
| <i>... immer donnerstags</i>                            |            |       |

*Buon Appetito!*

*Eure Bü'sianer*

## Süsse Versuchungen

|                                                                                                               |                   |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
| <i>Feines Erdbeer-Tiramisu<br/>mit frischen, marinierten Erdbeeren</i>                                        | <i>ACG</i>        | <i>15.50</i> |
| <i>Leichte, erfrischende Indische Creme<br/>frischen Früchten</i>                                             | <i>mit<br/>AG</i> | <i>16.50</i> |
| <i>Guguseli Tabitha<br/>mit Suurrahmglacé, Streuli's Cassislikör,<br/>Bü's Olivenöl und Madagaskarpfeffer</i> | <i>CG</i>         | <i>13.50</i> |
| <i>Hausgemachter Bü'sischer Eiscafé<br/>mit Amaretto und Schlagobers</i>                                      | <i>CG</i>         | <i>14.00</i> |

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

*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>                  |