

*Lukullische Grüsse
im Winter 2020*

Wenn Speis und Trank Hochzeit feiern

Alexanders Klassiker

Süsse Versuchungen

*Wir wünschen Ihnen
einen vergnügten Aufenthalt,*

Ihre Bü'sianer

P.S. Gute Küche braucht Zeit!

Wenn Speis und Trank Hochzeit feiern

*Coppa Carpaccio vom "Metzger Matter"
mit Mischpilzragoût* T 25.50

*Feine Randensuppe mit Ingwer, Wasabi,
Crème Fraîche* GL 14.50

*Rosa gebratenes Lammentrecôte
mit Kräuterkruste auf Wintergemüse
an Brandy-Provençalesauce* A 43.00
G 53.00
ST

Käseauswahl von unserer CQ Nicole GH 18.00

*Zwetschgen in Rotwein "pochiert"
mit Zimtglacé* CG 16.50

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 129.00

Weinauswahl

zur Hochzeit von Speis und Trank

	1 dℓ	7 dℓ
<i>Chianti Riserva Le Baroncole 2014</i> (Sangiovese) <i>San Giusto a Rentennano, Toscana</i> ~~~	13.80	95.00
<i>Shiraz 2007</i> <i>Vasse Felix, Westaustralien</i> ~~~	10.20	69.00
<i>Leukade 2012</i> (Tempranillo) <i>Bodegas Tobelas, Rioja</i> ~~~	13.00	89.00
<i>Châteauneuf-du-Pape 2009</i> (Bü's Selection) <i>Domaine Charvin, Côte du Rhône</i> ~~~	15.90	110.00
<i>Taylor's First Estate Port</i> (Bü's Bütique) <i>Taylor's Port, Douro</i>	0.5 dℓ 9.00	78.00

Salute!

Alexanders Klassiker

<i>Rindstatar (CH) "PaLü"</i>		27.00
<i>mit Brottooscht</i>	<i>AT</i>	42.00
<i>Orecchiette "Don Carlito"</i>		22.50
<i>mit Salsiccia (CH), Olivenöl und Rosmarin</i>	<i>AT</i>	38.00
<i>Bü'sisches Cordon Bleu (CH)</i>		55.00
<i>(unser CB kann auch zu Grand Slam Titeln führen)</i>	<i>AC</i>	
<i>Zürich-Geschnetzeltes (CH)</i>		47.00
<i>an Champignon-Rahmsauce mit Röschi</i>	<i>AGT</i>	
<i>Sanft geschmortes Ossobucco (CH)</i>		48.00
<i>mit Weissweinrisotto</i>	<i>ATS</i>	
<i>Zarte Kalbsleber Veneziana (CH)</i>		44.00
<i>mit Röschi</i>	<i>AT</i>	
<i>... immer dienstags</i>		
<i>Alexanders Hackbraten (CH)</i>		43.00
<i>mit Gummelistunggis</i>	<i>ACT</i>	
<i>... immer donnerstags</i>		

Buon Appetito!

Eure Bü'sianer

Süsse Versuchungen

Vermicelles "Don Alfonso"
mit Meringue, Vanilleglacé und Sahnehäubchen CG 14.00

Zwetschgen in Rotwein mit Zimtglacé CG 16.50

Brännli Crème "Nonna Emilia" CG 12.00

Hausgemachter Bü'sischer Eiscafé
mit Amaretto und Schlagobers CG 14.00

"Guguseli Tabitha"
mit Suurrahmglacé, Streulis Cassislikör,
Bü's Olivenöl und Madagaskarpfeffer CG 13.50

Für unsere Auswahl an Sorbets und Glacés fragen Sie bitte
Nicole, Jeffrey, Robin, Andrea, Annamaria oder Sina...
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>