

Herzlich Willkommen
im
Hotel-Restaurant Alexander

Blättern Sie durch unsere Frühlingskarte und entdecken
Sie, was Oliver Neumaier und sein Team für Sie
zusammengestellt hat



Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne und kulinarische
Auszeit im Alexander

Gute regionale Qualität gibt ein gutes Gefühl

Bevor Sie auf den Genuss unserer Speisen kommen, sollen und dürfen Sie gerne wissen wie regional unser Küchenchef Oliver Neumaier direkten Kontakt mit umliegenden Lieferanten pflegt um somit unsere frische und saisonale Küche zusammen mit einheimischen Produzenten zu kreieren.

Fleisch & Wurstwaren

Metzgerei Felder aus Seewen & Metzgerei Berchtold aus Rotkreuz

Fisch & Comestible

Seinet aus Luzern & G. Bianchi aus Zuffikon

Gemüse, Früchte & Milchprodukte

Familie Gössi aus Weggis & Beat Keller aus Sins

Brot & glutenfreie Produkte

Familie Dahinden aus Weggis & Bäckerei Tschumi aus Weggis
Firma Schär aus Burgstall im Südtirol

Eier

Geflügelhof Hegi, Familie Zimmermann aus Weggis

Käse

Käserei Gisler aus Altdorf
Vreni Annen, Alp Trieb, Rigi
Franz Toni Kennel, Chäsernholz Alm, Rigi
(Die Alpkäse der Rigi sind ausschliessliche Rohmilchkäse)

Eine komplette Übersicht unserer Deklarationen finden Sie hier:

Ausländisches Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Rind	Schweiz, Uruguay & Paraguay
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Australien & Neuseeland
Wild	Schweiz, Österreich, Spanien & Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich & Ungarn
Kaninchen	Ungarn
Seezunge	Holland
Süßwasserfische	Schweiz, Deutschland & Italien
Salzwasserfische	Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Unsere Menüs

Unser Küchenchef Oliver Neumaier hat drei verschiedene Menüs für Sie kreiert. Der Schwerpunkt liegt in den saisonalen und vor allem einheimischen Frischprodukten



Champagner Menü

Geniessen Sie ein 4-Gang Menu mit dem passenden Champagner aus dem Hause Jacquart

Biermenü

Aus der Vielfalt verschiedenster Biere hat ein Biersommelier von Feldschlösschen das passende Bier zu den Gerichten gewählt

Fit und Vital Menü

«Mit gutem Gewissen bewusster geniessen»
Unter diesem Motto verwöhnt Sie das Küchenteam mit einem gesunden und vitalen Menu



Selbstverständlich können Sie aus den Menüs auch einzelne Gerichte wählen oder Ihr eigenes Menu aus unser à la Carte Karte zusammenstellen.

Champagner-Menu

Hausgebeizter Bärlauch-Lachs mit Ziegenfrischkäsetarte Bärlauch-Mandelpesto

Fr. 18.—

Champagne Jacquart Extra Brut

Die Cuvée Extra Brut hebt sich ab durch ihre minimalistische Dosage und die Reinheit ihrer Aromen. Mit weniger als 4 g/l Süsse ist der Extra Brut ein Wein großer Ansprüche in Bezug auf seine Komposition, seine Vinifikation und seinen Ausbau. 5 Jahre der Reife in den Kellern verleihen eine gute Ausgewogenheit zwischen Reife und Frische.
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier.

Schaumsuppe von Erbsen & Minze Joghurt und Chiliravioli

Fr. 15.—

Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2006

Eine unverwechselbare Rebsorte, eine bemerkenswerte Ernte. Unser Blanc de Blancs vereint das Edle eines Chardonnays mit der Qualität eines aussergewöhnlichen Jahrgangs.

Kotelette vom Lammrücken mit roter Zwiebelmarmelade Sesam-Kartoffelblinis

Fr. 39.—

Champagne Jacquart Brut Mosaïque

Die durch den Chardonnay leicht dominierte Komposition verleiht der Cuvée Frische und aromatische Finesse. Der Pinot Noir bringt Körper in diesen luftigen Wein und der Pinot Meunier sorgt für die Frucht.
Ein Anteil Reservewein verleiht ihm Kontinuität.

Erdbeer-Orangenragout mit Sauerrahm & Lavendeleis und karamellisiertem Strudelblatt

Fr. 16.—

Champagne Jacquart Brut Mosaïque Rosé

Ton in Ton... Der Rotwein in der Cuvée eröffnet ein neues Spektrum an Farben und Aromen, eine Cuvée für Ästheten. Die Feinheit des Chardonnays wird vervollkommnet durch die Fülle des Pinot Meunier und den Körper des Pinot Noir.

Menu complet Fr. 101.- / inkl. je 1 Glas Champagner
Bei den Preisen pro Gericht ist kein Champagner einberechnet



«Bier- und Frühlingsgefühle»

Lauwarmer Salat von Fenchel & Lammfilet
Kresse und Radieschen

Fr. 18.- (1/2 Port)

Fr. 27.-



Cardinal Brunette ist ein echtes Schweizer Ale Bier. Die feinen Röstaromen, sowie der malzige und hopfenbetonte Geschmack kommen perfekt zur Geltung. Ales werden mit obergärigen Hefen bei Temperaturen von 15 bis 25 °C vergoren. Die Gärung ist kürzer und erfolgt bei höheren Temperaturen als bei Lagerbier.

Schaumsuppe von Bärlauch

Fr. 10.-



Grimbergen Blonde ist ein ocker-goldiges Klosterbier mit leicht fruchtigem, mildem Geschmack. Die belgische Spezialität passt perfekt für Genussmomente. Seit Gründung des Klosters im Jahr 1128 steht Grimbergen für authentische Brautradition

Vitello Tonnato
Gebratene Kalbsplätzli & Kalbszunge
Thunfischsauce und kleine Bratkartoffeln

Fr. 34.- (1/2 Port)

Fr. 40.-



Kilkenny schmeckt vollmundig, süss und mit einer Note von geröstetem Malz. Das irische Bier mit seiner typischen rubinroten Farbe ist etwas für echte Ale-Liebhaber.

Carpaccio von Erdbeeren mit Rhabarbersorbet
Vanille-Biersauce

Fr. 12.-



Guinness wurde 1759 von Arthur Guinness in Dublin gegründet. Eine prickelnd-herbe Liaison aus stark gerösteter Gerste und Hopfen. Das vollmundige Stout schmeckt nach geröstetem Malz mit einem Hauch von Lakritze und Kaffee. Stout ist ein obergäriges Bier mit cremefarbener Schaumkrone.

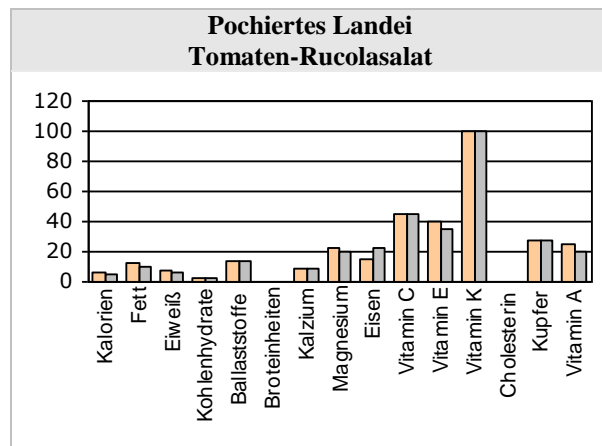
Als 4-Gang Menu Fr. 84.- (inkl. Bier)

Wir servieren auch einzelne Gerichte aus dem Menu (Preis ohne Bier)

Pochiertes Landei Tomaten-Rucolasalat

Fit & Vital: Tomaten zählen zu den gesündesten Gemüsesorten überhaupt, neben ihrem sehr geringen Kaloriengehalt, enthalten sie viele Nährstoffe und Vitamine. Daneben besitzen Tomaten aber noch einige andere, auf die Gesundheit äußerst positiv wirkende Inhaltsstoffe. Tomaten bestehen zu über 90 % aus Wasser, neben viel Vitamin C, enthalten die roten Früchte auch viel Kalium, was für unseren Körper eine wichtige Mineralstoffquelle darstellt. Tomaten können aber auch viel mehr, als nur diese gesunden Grundbausteine für unseren Körper zu liefern!

CHF 14.00



Gebratene Poulardenbrust mit Kräuterjus Bärlauch-Erbсенrisotto

Fit & Vital: Bärlauch, der Verwandte von Knoblauch, Zwiebel und Schnittlauch mit den sternförmigen weißen Blüten war schon bei den Römern, Germanen und Kelten als Gewürz- und Heilpflanze bekannt.

Frischer Bärlauch enthält viel Vitamin C, ätherischen Öle und weiteren Inhaltsstoffe wie Magnesium und Eisen. Er ist dadurch mindestens so gesund wie sein Verwandter, der Knoblauch, ohne allerdings den Körpergeruch zu beeinflussen. Bärlauch ist wirksam gegen Gärungsprozesse im Darm, bei damit verbundenen Blähungen und krampfartigen Schmerzen. Er wirkt appetitanregend, galletreibend, cholesterinsenkend und gefäßerweiternd.

Die Hauptanwendungen sind Magen- und Darmstörungen, Appetitlosigkeit und Schwächezustände.

Generell kräftigt Bärlauch den Körper und soll zur Entschlackung beitragen.

½ Portion CHF 28.00 / Portion CHF 36.00

oder

Rote Linsenkroketten mit Joghurt Spargelgemüse

Fit & Vital: Spargel enthält Vitamin E., und zu 90 Prozent besteht es er aus Wasser und enthält jede Menge Ballaststoffe, die für eine ausgewogene Ernährung wichtig sind, Verstopfungen vorbeugen und den Körper entgiften helfen. Unscheinbar verborgen sind in den strahlend weißen, grünen oder violetten Stangen zudem das Mangelvitamin Folsäure und reichlich Vitamin C. Das stärkt ein funktionierendes Immunsystem, während Folsäure vor allem für Schwangere und Stillende gut ist. Ein ausgewogener Folsäure Spiegel senkt nämlich unter anderem das Risiko für Fehlgeburten. "Mit einem Pfund kann man einen guten Teil des Tagesbedarfs an diesen Vitaminen decken", erklärt die Ernährungsberaterin aus Tönisvorst. Als außergewöhnlichen Inhaltsstoff enthält Spargel die Asparaginsäure. Diese regt die Nierenfunktion an und wirkt dadurch entwässernd. Doppelt gut für die schlanke Linie sind die schmalen 85 Kilokalorien, die in 500 Gramm Spargel stecken. Ein perfektes Gemüse also für alle, die auf ihre Figur achten, vorausgesetzt sie überschwemmen die Stangen nicht mit kalorienreichen Soßen oder Butter

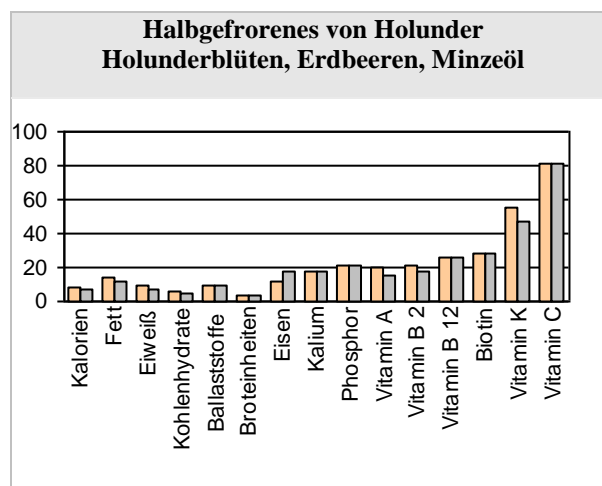
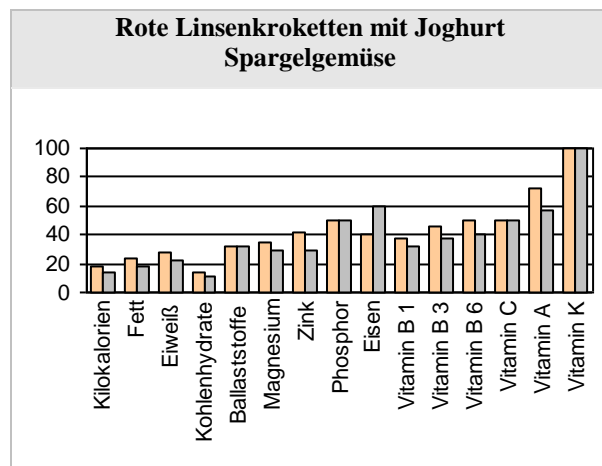
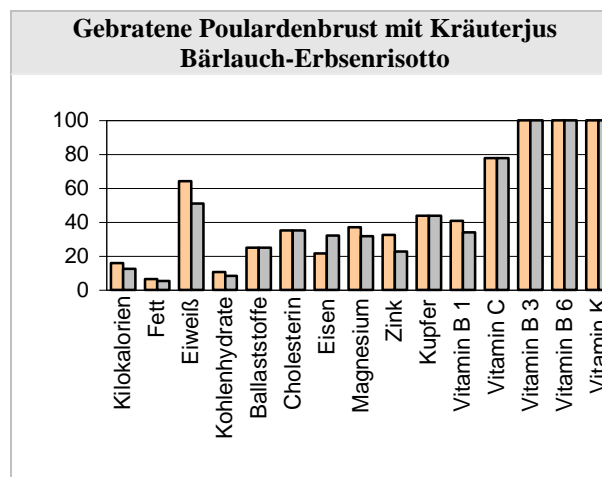
½ Portion CHF 20.00 / Portion CHF 28.00

Halbgefrorenes von Holunder Holunderblüten, Erdbeeren, Minzeöl

Fit & Vital: Der Holunder bringt uns im Frühling so viel Gutes und Gesundes, dass er zu den ganz grossen Heil- und Küchenpflanzen zählt. Wen wundert da die Vielzahl an Rezepten, von Tee, Sirup bis zur Konfitüre, Holunderblüten enthalten unter anderem die Wirkstoffe Flavonoide, ätherisches Öl und Chlorogensäure. Die fiebersenkende Wirkung wird aus der schweißtreibenden Eigenschaft hervorgerufen. Ebenfalls bekannt ist die harntreibende Wirkung, womit die Ausscheidung über die Nieren begünstigt wird. Aus Holunderblüten wird meist ein „Schwitztee“ gebraut.

CHF 12.00

3- Gang Menü – CHF 58.00
4- Gang Menü – CHF 78.00



Vorspeisen

	<u>½ Port.</u>	<u>Portion</u>
Gebackene Kuhmilch-Formaggini (fleischlos) Avocados & Tomaten	Fr. 18.00	Fr. 26.00
Marinierte Mostbröckli (Rind) aus Rotkreuz Schalotten-Vinaigrette, Tête-de-Moine Käse, Rucola	Fr. 22.00	Fr. 30.00
Beefsteak Tatar (Light / Medium / Feurig) Butter und Toast	Fr. 20.00	Fr. 32.00
Schottischer Rauchlachs Süsse Dill-Senfsauce Gartengurken und roten Zwiebeln	Fr. 18.00	Fr. 25.00

Suppen

Schaumsuppe von Kokos (fleischlos) Curry und Zitronengras	Fr. 14.00
Fischsuppe „Alexander“ Mit Safran und Gemüse	Fr. 14.00

Salate

Hertensteiner Blattsalat mit krossem Speck, Brotcroutons, Parmesan Feigensenfdressing	Fr. 14.00	Fr. 18.00
Salat „Capri“ Salate mit Riesencrevetten im Kartoffelmantel Joghurtdressing	Fr.16.00	Fr. 24.00
Salat „Caprese“ (fleischlos) Tomaten, Mozzarella, Limettenöl und Basilikumpesto Balsamicodressing	Fr. 14.00	Fr. 22.00
Frühlingsrolle (fleischlos) Blattsalate mit Cherrytomaten, Gurken, Süss-Saure-Sauce Passionsfruchtdressing	Fr. 14.00	Fr. 20.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Salate mit italienischer oder französischer Salatsauce

Pasta

	<u>½ Port.</u>	<u>Portion</u>
Al Forno (fleischlos) Kartoffelgnocchi mit Feigen, Ziegenfrischkäse	Fr. 20.00	Fr. 26.00
Di Pollo Spaghettini mit gebratenen Pouletstreifen Tomaten, Zucchini	Fr. 26.00	Fr. 29.00
Di Mare Spaghettini mit Riesencrevetten Tomaten, Pinienkernen und Rucola	Fr. 26.00	Fr. 29.00

Fisch-Gerichte

Gebratene Seezunge Tomaten, Kapern, Oliven, Ratatouille Ravioli	Fr. 39.00	Fr. 45.00
Fischknusperli vom Egli Neue Kartoffeln und Tartar-Sauce	Fr. 26.00	Fr. 35.00

Fleisch-Gerichte

Schweinskotelett mit Sonnenblumenkernkruste Kleine Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	Fr. 30.00	Fr. 38.00
Wiener Kalbsschnitzel Neue Kartoffeln und Preiselbeeren	Fr. 35.00	Fr. 39.00
Tagliata vom Rindsfilet Frischer Meerrettich, Gemüse garnitur Kartoffelgnocchi	Fr. 38.00	Fr. 45.00

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