

Herzlich willkommen

im

Hotel-Restaurant Alexander

Unser Küchenchef Herr Oliver Neumeier und sein Team freuen sich, sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Wir legen grossen Wert auf einheimische und Produkte aus der Region.

«Wildes Bier»

Marinierte Cocobohnen mit Schalotten-Vinaigrette Fr. 18,- (1/2 Port)
Weggiser Nüsslisalat & lauwarmer Hirschsalametti Fr. 28,-



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.

Risotto von Muskatkürbis Fr. 16,- (1/2 Port)
Kürbiskerne, Kürbiskernöl & Rigi Fetakäse Fr. 26,-



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

Wildschweinpfeffer mit Preiselbeeren & Bier Fr. 30,-(1/2 Port)
Rotkraut, Maroni & Spätzli Fr. 36,-



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.

Creme brûlée von Heidelbeeren
Heidelbeereis 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)

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 Schalottenvinaigrette, 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 Riesengarnelen 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

Fleischherkunft:

Geflügel, Spanferkel CH & F
Rind- & Schweinefleisch CH
Kalbfleisch CH & NL
Lamm CH, AU, NZ
Kaninchen CH & HU
Wildfleisch CH, A, NZ