

Herzlich Willkommen
im
Hotel-Restaurant Alexander

Blättern Sie durch unsere Sommerkarte 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

Familie Muheim Bühlhof aus Greppen

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

Molkerei Barmettler aus Stans

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

**Forellencarpaccio mit Sepia
Gebackene Auberginen, Pinienkerne
und Zitrusfrüchtevinaigrette**

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 Maggikraut
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.

**Im Ofen gebratenes Kalbskotelette
mit Bohnenkernen und Steinpilzen
Karottenpüree**

Fr. 45.—

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.

**Sauerrahmtörtchen
mit Greppener Himbeeren
und Himbeersorbet**

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 Sommerhitze»

Salat von der Ochsenbrust mit eingelegtem Gemüse Fr. 18.- (1/2 Port)

Dallenwiler Joghurt und Meerrettich 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.

Gaspacho Andaluz

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

Glasierter Spanferkelrücken
mit Honig und Bohnenkraut
und kleinen 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.

'Antonios' Cheesecake mit Greppener Himbeeren
Doppelrahmeis mit Kräutern

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)

Gebratene Wassermelone

mit Erdbeerbalsamico, Büffelmozzarella und Nusscrumble

Fit & Vital: Die Wassermelone gehört zur Familie der Kürbisgewächse, wird bei uns aber als Obst verwendet. Pro Portion (125 g) hat die Wassermelone in etwa 47 Kalorien.

Neben einem hohen Gehalt an Carotinoiden, vor allem Lycopin, enthält die Wassermelone mit Vitamin C, Eisen, Natrium, Vitamin B6 & B1, Magnesium und Kalium eine ganze Reihe weiterer wertvoller Nährstoffe. "Die Wassermelone kann aufgrund ihrer Inhaltsstoffe zur Stärkung des Immunsystems, dem Schutz vor Augenkrankheiten und Krebs und der Reduktion des Risikos an z.B. Asthma, Arteriosklerose und Arthritis zu erkranken beitragen. Zudem hat sie eine entzündungshemmende Wirkung und ist gut für Herz und Gefäße"

CHF 16.00

Paillard von der Poulardenbrust

mit Rucola, Sauerrahm, Cherrytomaten und neuen Kartoffeln

Fit & Vital: Was die Inhaltsstoffe angeht, so ist die Rauke dem Feldsalat sehr ähnlich.

Auch der Rucola hat einen sehr hohen Gehalt an Vitamin C, nämlich stolze 62 Milligramm pro 100 Gramm. Damit ist die Rauke in diesem Punkt sogar der Orange überlegen. In den Stielen der Blätter ist jedoch recht viel Nitrat enthalten, was unserem Körper nicht so gut bekommt. Aus diesem Grund sollten Sie die Stiele bei der Verarbeitung immer entfernen. Neben Vitamin C zählen auch noch Magnesium, Zink, Phosphor, Kalzium, Eisen, Kalium und verschiedene sekundäre Pflanzenstoffe zu den wichtigen Inhaltsstoffen im Rucola. Dazu kommen auch noch Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6 und Vitamin E. Somit liefert Rucola einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung. Darüber hinaus hat er gerade einmal 27 Kalorien auf 100 Gramm, was ihn auch für die figurbewusste Ernährung prädestiniert.

½ Portion CHF 30.00 / Portion CHF 36.00

oder

Gebratene Randengaletten (Vegan)

mit Meerrettich-Gerstenrisotto

Fit & Vital: Die Randen sind reich an Betain, einem sekundären Pflanzenstoff, der die Funktion der Leberzellen stimuliert, die Gallenblase kräftigt und dabei hilft, die Gallengänge gesund und frei zu halten.

Das wiederum sorgt einerseits für eine reibungslose Verdauung und versetzt andererseits den Körper in die Lage,

Stoffwechselendprodukte und Toxine vollständig und zügig auszuscheiden. Betain besitzt ausserdem die Fähigkeit, den Homocysteinspiegel zu senken und schützt auf diese Weise vor Herz- und Gefässkrankheiten. Homocystein ist eine toxische Aminosäure, die während des Proteinstoffwechsels im Organismus entsteht und normalerweise durch Weiterverarbeitung in die Aminosäure Cystein sofort wieder entschärft wird.

½ Portion CHF 22.00 / Portion CHF 28.00

Geeistes Törtchen von Birnendicksaft

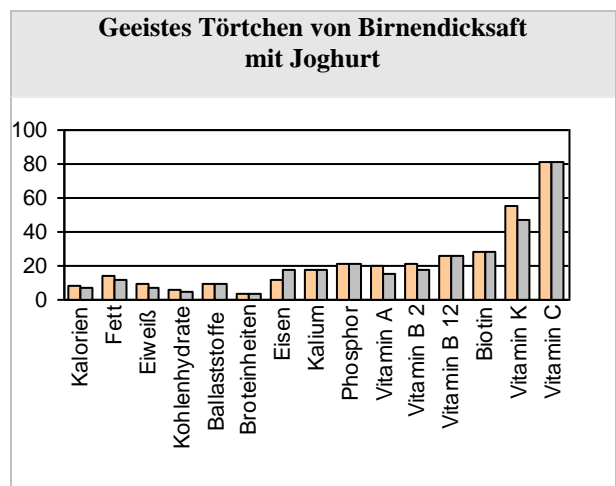
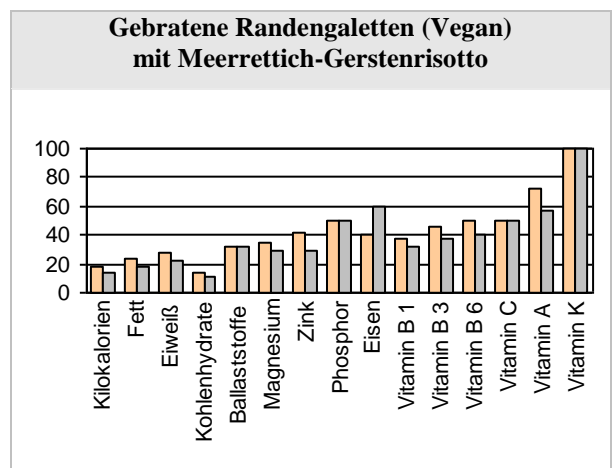
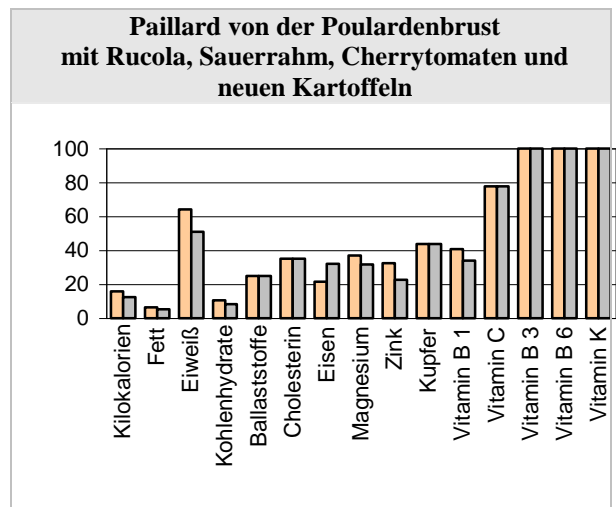
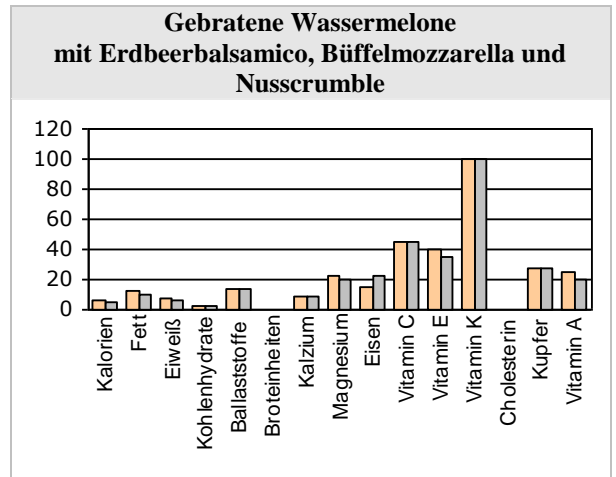
mit Joghurt

Fit & Vital: Joghurt wird aus Milch hergestellt. Deswegen stecken darin auch die gleichen wertvollen Inhaltsstoffe wie Kalzium, Eiweiß und Vitamin B. „Kalzium ist gut für die Knochen. Aber auch für den Zahnerhalt und -aufbau ist Kalzium sehr wichtig.

Und schließlich trägt es dazu bei, dass die Kommunikation zwischen unseren Nervenzellen funktioniert. Das Vitamin 12 spielt eine entscheidende Rolle bei der Blutbildung, weil es den Reifungsprozess der roten Blutkörperchen im Knochenmark fördert“. Auch die speziellen Bakterien tragen zu unserem Wohlergehen bei. Milchsäurebakterien sorgen dafür, dass unsere natürlichen Abwehrkräfte gestärkt werden.

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 (Vegan) 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.*