

Herzlich Willkommen  
im  
Hotel-Restaurant Alexander

Blättern Sie durch unsere Winterkarte 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 Heinzer aus Muotathal

## **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, Chäserholz 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

<b>Rind</b>	Schweiz, Uruguay & Paraguay
<b>Kalb</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz
<b>Lamm</b>	Schweiz, Australien & Neuseeland
<b>Wild</b>	Schweiz, Österreich, Spanien & Neuseeland
<b>Geflügel</b>	Schweiz, Frankreich & Ungarn
<b>Kaninchen</b>	Ungarn
<b>Seezunge</b>	Holland
<b>Süßwasserfische</b>	Schweiz, Deutschland & Italien
<b>Salzwasserfische</b>	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

**Carpaccio vom Saibling  
Kräuter, Orangen und Feigensenf** **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 vom Muskatkürbis  
Kürbisravioli und Kürbiskernöl** **Fr. 15.—**

**Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2006**

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

**Kotelette vom Schwyzer Kälbchen  
Gebratene Steinpilze  
Süsskartoffelpürree** **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.

**Crumble von der „Baume“ Birne  
Baumnüsse  
Milchschoggieis** **Fr. 14.—**

**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 Chardonnay wird vervollkommenet 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 Menu»

Weggiser Nüsslisalat

Fr. 12,- (1/2 Port)

Spiegelei und Kartoffel-Vinaigrette

Fr. 18,-



**Feldschlösschen Braufrisch** wurde mit Leidenschaft im Schloss gebraut und besticht durch seinen einzigartig erfrischenden Geschmack. Unfiltriert und naturbelassen. Die leichten Malz-, und Karamellnoten verleihen dem Bier seinen einzigartigen Geschmack.

Risotto von Muskatkürbis

Fr. 16,- (1/2 Port)

Kürbiskerne, Kürbiskernöl und Dallenwiler Ziegenfrischkäse

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

Geschmorter Lammrücken mit pikanter Rauchwurst

Fr. 30,- (1/2 Port)

Salsa Verde und Kartoffelstock

Fr. 38,-



**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 weisser Schoggi und Kokos

Mandarinen und Baumnußeis

Fr. 14.--



**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)

## Kürbiskern Crostini mit Kräuterquark Eingelegtem Kürbis und Rucola

**Fit & Vital:** Der Kürbis ist ein gesunder Sattmacher: 100 Gramm seines Fruchtfleisches haben nur 27 Kalorien. Der Kürbis macht als Gemüsebeilage, gefüllt oder zu Suppe verarbeitet eine gute Figur. Dabei liefert er viele Nährstoffe wie Beta-Karotin, Vitamin A, Magnesium, Kalzium und Kalium. Vor allem das Beta-Karotin ist ein wichtiger Schutzstoff für die Zellen, da es antioxidative Eigenschaften besitzt und die Zellen vor dem Angriff freier Radikale schützt. Kürbiskerne werden – zum Teil geröstet und gesalzen – als Snack geknabbert und in Backwaren verwendet.

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

## Gebratene Poulardenbrust Kräuterjus und Maroni-Joghurtisotto

**Fit & Vital:** Esskastanien sind viel mehr als nur winterliche Leckerei. Sie hätten in Wirklichkeit das Zeug für ein Grundnahrungsmittel und zwar für ein sehr gesundes. Während wir uns also zumeist mit Brot, Nudeln und Milchprodukten mehr schlecht als recht über Wasser halten, immer mehr übersäuern und chronisch vor uns hinräkeln, wäre die Esskastanie eine sättigende und gleichzeitig glutenfreie sowie basische Alternative. Über dies kann die Esskastanie mindestens so variantenreich zubereitet werden wie die Kartoffel und schmeckt zudem ausserordentlich köstlich.

½ Portion CHF 30.00 / Portion CHF 36.00

oder

## Quarkpizokel mit Tomatensauce Geröstete Nüsse und Wurzelgemüse

**Fit & Vital:** Herausragend ist bei Kartoffeln insbesondere der Carotiningehalt, dem die Kartoffeln auch ihre typische Farbe verdanken. Unter allen Gemüsearten enthalten Kartoffeln nämlich am meisten Carotin, dass darin sowohl in Form von Alpha- als auch Beta-Carotin (Provitamin A, einer Vorstufe von Vitamin A) vorkommt. Vitamin A ist unter anderem wichtig für unsere Sehfähigkeit, insbesondere das Nachtsehen, aber auch das Immunsystem und das Zellwachstum. Auch in Bezug auf die sonstigen Vitamine und Mineralstoffe sind Karotten sehr gesund. So enthalten Karotten beispielsweise einige Vitamine der B-Gruppe, vor allem Vitamin B6, B1 und B2. Auch mit dem für unsere Abwehrkräfte wichtigen Vitamin C und dem Radikalfänger Vitamin E kann das orangefarbene Gemüse punkten.

½ Portion CHF 20.00 / Portion CHF 27.00

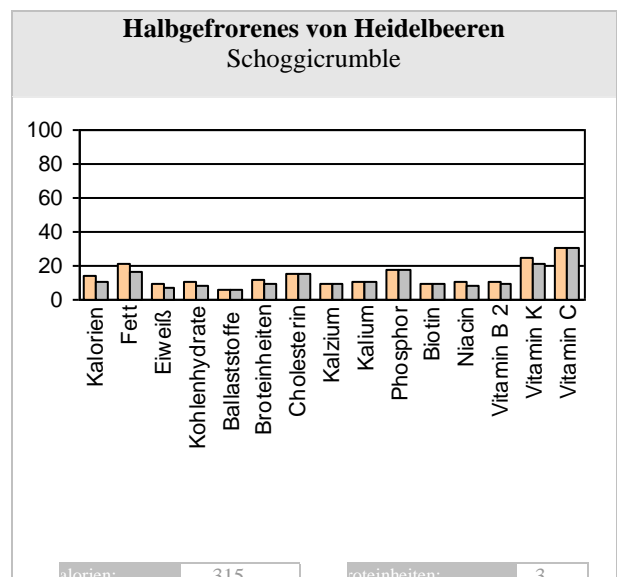
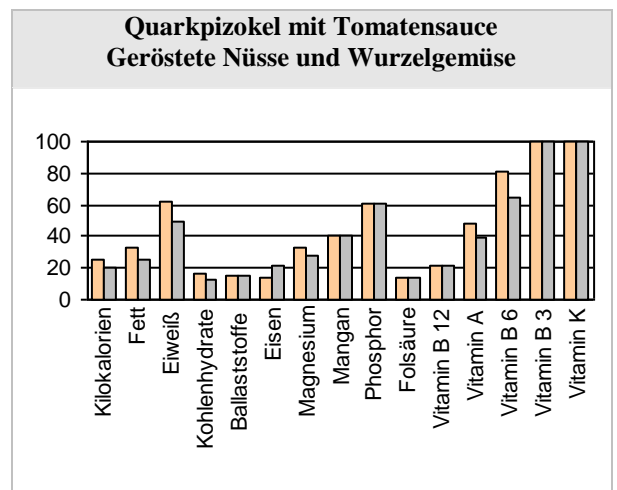
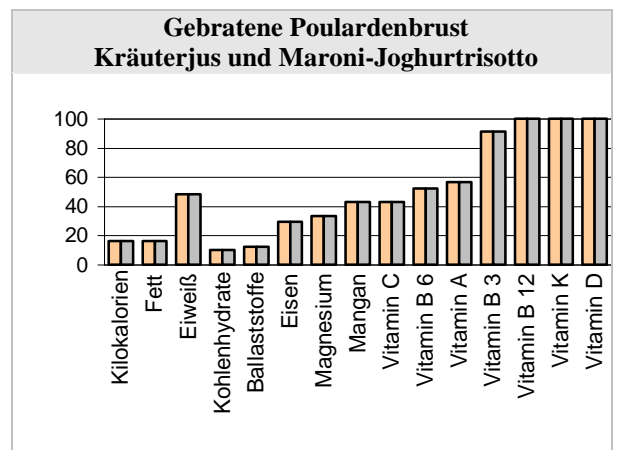
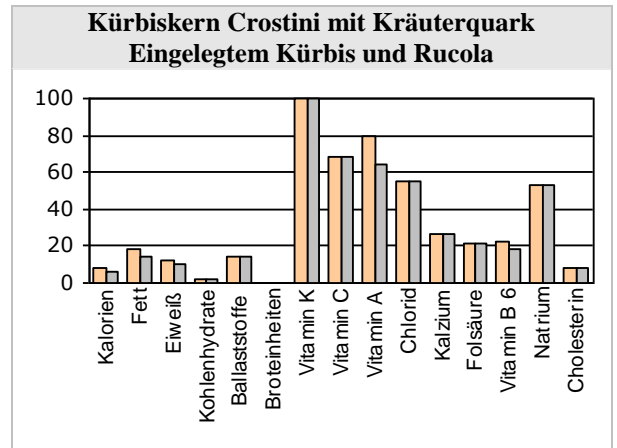
\*\*\*\*\*

## Halbgefrorenes von Heidelbeeren Schoggicrumble

**Fit & Vital:** Entzündungshemmende Anthocyane unterstützen den Körper dabei, freie Radikale abzufangen und sie zu neutralisieren. Die Pflanzenstoffe, die den Heidelbeeren auch ihre tiefblaue Farbe geben, können so einen vorzeitigen Alterungsprozess der Haut ausbremsen. Heidelbeeren können also tatsächlich vorbeugend bei Falten wirken. Zudem stabilisieren die in Heidelbeeren enthaltenen Biostoffe das körpereigene Adernsystem und sollen laut einiger Studien sogar Krebs und Arteriosklerose vorbeugen können.

CHF 12.00

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



## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Salate

<b>Hertensteiner Blattsalat</b> mit krossem Speck, Brotcroutons, Parmesan Feigensenfdressing	Fr. 14.00	Fr. 18.00
<b>Salat „Capri“</b> Salate mit Riesencrevetten im Kartoffelmantel Joghurtdressing	Fr.16.00	Fr. 24.00
<b>Salat „Caprese“</b> (fleischlos) Tomaten, Mozzarella, Limettenöl und Basilikumpesto Balsamicodressing	Fr. 14.00	Fr. 22.00
<b>Frühlingsrolle</b> (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>
<b>Al Forno</b> (fleischlos) Kartoffelgnocchi mit Feigen, Ziegenfrischkäse	Fr. 20.00	Fr. 26.00
<b>Di Pollo</b> Spaghettini mit gebratenen Pouletstreifen Tomaten, Zucchini	Fr. 26.00	Fr. 29.00
<b>Di Mare</b> Spaghettini mit Riesencrevetten Tomaten, Pinienkernen und Rucola	Fr. 26.00	Fr. 29.00

## Fisch-Gerichte

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

## Fleisch-Gerichte

<b>Schweinskotelett mit Sonnenblumenkernkruste</b> Kleine Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	Fr. 30.00	Fr. 38.00
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> Neue Kartoffeln und Preiselbeeren	Fr. 35.00	Fr. 39.00
<b>Tagliata vom Rindsfilet</b> 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.*