



MENU

Riehenring 85

4058 Basel

www.restaurant-alexander-bs.ch

info@restaurant-alexander-bs.ch

Telefon: +41 61 711 58 00



Information über Allergene

Bitte kontaktieren Sie die Servicemitarbeitende, falls Sie Fragen betreffend Allergenen haben. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschliessen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.



Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	von 11 Uhr	- 22 Uhr
Freitag	von 11 Uhr	- 23 Uhr
Samstag	von 12 Uhr	- 23 Uhr
Sonntag	von 12 Uhr	- 23 Uhr

Warme Küche

Montag bis Donnerstag	von 11 Uhr	- 21 Uhr
Freitag	von 11 Uhr	- 22 Uhr
Samstag	von 12 Uhr	- 22 Uhr
Sonntag	von 12 Uhr	- 22 Uhr

Essenslieferung

Montag bis Donnerstag	von 11 Uhr	- 21 Uhr
Freitag	von 11 Uhr	- 22 Uhr
Samstag	von 12 Uhr	- 22 Uhr
Sonntag	von 12 Uhr	- 22 Uhr

Українські страви виготовлені з любов'ю

Українська смакота

Котлета по київськи 29.50

З картопляним пюре та овочами

Супчики як у бабусі

Український борщ 18.00

з яловичною

З пампушками, салком, часничком, перчи-ком "вогником" та сметанкою

Український зелений борщ 18.00

з яловичною

З пампушками, салком, часничком, перчи-ком "вогником" та сметанкою

Крем-суп з вершками та 18.00

білими грибами **vegi**

Домашні дерунчики

Деруни класичні **vegi** 18.00

з сметаною та часниковим

соусом

Деруни з трюфелем **vegi** 24.50

та вершково-сирним соусом

Деруни з соусом **vegi** 22.50

із білих грибів

Деруни з шкварочками, 22.50

сиром "Бринза" та глазунею

Деруни з лососем, 22.50

крем-сиром та глазунею

Деруни з смаженою 36.50

телятиною в соусі з

білими грибочками

Деруни з смаженою 29.50

Свининою, Шампіньонами

та трюфелем у вершковому соусі

Варенички від українчиків

3 картопелькою **vegi** 19.50

З смаженою цибулькою та сметаною

3 картопелькою та **vegi** 19.50

білими грибочками

З смаженою цибулькою та сметаною

3 тушкованою **vegi** 19.50

капусточкою

З смаженою цибулькою та сметаною

Вареники MIX VEGI 19.50

+ шкварочки +4.50

3 м'яском

3 телячою печіночкою та 25.50

картоплею

З смаженою цибулькою та сметаною

3 свининою та яловичною 25.50

З смаженою цибулькою та сметаною

Вареники MIX з м'яском 25.50

+ шкварочки +4.50

Солоденькі

3 сиром та родзинками **vegi** 19.50

3 вишнями **vegi** 19.50

З сметаною та вишневим соусом

Сирнички

Сирнички домашні **vegi** 22.50

з родзинками

З ягідним соусом та сметаною

Hausgemachte Gerichte aus Ukraine

UA Spezialität

Kiever Kotelett (Chicken Kiev) 29.50

Mit Kartoffeln Stock und Buttergemüsegarnitur

Hausgemachtes Suppen

Ukrainische Borstch mit Rindfleisch 18.00

Dazu Pampuschky, Speck, Peperuncino und Sauersahnen

Ukrainische Grüne Borstch mit Rindfleisch 18.00

Dazu Pampuschky, Speck, Peperuncino, und Sauersahnen

Pilzcremesuppe vegi 18.00
mit Croutons, Mix Pilze (Champignons und Steinpilze)

Reibekuchen „Deruny“

Deruny Natur dazu vegi 18.00

Knoblauchsauce und Sauerrahm

Deruny Natur mit vegi 24.50

Trüffeln Rahmkäsesauce

Deruny Natur dazu vegi 22.50

Steinpilzsauce

Deruny Natur mit Speck, Hirtenkäse und Spiegelei 22.50

Deruny Natur mit Lachs, Frischkäse und Spiegelei 22.50

Deruny Natur mit Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce 36.50

Deruny Natur mit Schwein geschnetzeltes an Champignontrüffelrahmsauce 29.50

Maultaschen/Warenyky

Mit Kartoffeln vegi 19.50

Dazu Geschwitzte Zwiebeln und Sauerrahm

Mit Kartoffeln und Pilzmischung vegi 19.50

Dazu Geschwitzte Zwiebeln und Sauerrahm

Mit geschmortes Weißkraut vegi 19.50

Dazu Geschwitzte Zwiebeln und Sauerrahm

Maultaschen/Warenyky MIX VEGI 19.50

+ Bratspeck

+4.50

Mit Fleisch

Mit Kalbsleber und Kartoffeln 25.50

Dazu Geschwitzte Zwiebeln und Sauerrahm

Mit Schweins & Rindsfleisch 25.50

Dazu Geschwitzte Zwiebeln und Sauerrahm

Maultaschen/Warenyky MIX mit Fleisch 25.50

+ Bratspeck

+4.50

Dessert Variationen

Mit Quark und Rosinen vegi 19.50

Dazu Sauerrahm

Mit Kirschen vegi 19.50

Dazu Sauerrahm oder Kirschsauc

Syrnyky

Hausgemachte Quark Kückleine „Syrnyky“ vegi 22.50

Dazu 2 Sauce (Sauerrahm und Beerensauce)

Грузинські страви виготовлені з любов'ю

Хачапурі „Аджарулі“

Класичний хачапурі **vegi** 24.00

з сиром

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою та жовтком

Хачапурі з овочами **vegi** 26.00

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, кабачком цукіні, шампіньонами, цибулею, міксом солодких перців, шпинатом та жовтком

3 грибним міксом **vegi** 26.00

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковий часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, грибним міксом (шампіньоні та білі гриби) та жовтком

3 трюфельною пастою **vegi** 29.00

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, грибним міксом (з шампіньонів трюфельною пастою) та жовтком

3 рубленою свининою 29.50

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, рубленою свининою, цибулею, коріандром та жовтком

3 рубленою телятиною 36.00

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, рубленою телятиною, цибулею, коріандром та жовтком

3 курячим м'ясом 29.50

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, крем сиром, сиром моцарела та бринзою, рубленою курячою грудкою, цибулею, естрагоном та жовтком

3 великими креветками 33.00

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, креветками в часниковому соусі з розмарином, кабачком цукіні та жовтком

3 съомгою 30.00

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, філе съомги, кабачком цукіні та жовтком

Хінкалі

До кожної порції хінкалі ми подаємо 2 соуси „Горіховий йогурт“ та „Аджика“

4 Хінкалі з яловичиною 24.00

Мішечок з тіста наповнений рубленою яловичиною, цибулею та спеціями

4 Хінкалі з ягнятиною 24.00

Мішечок з тіста наповнений рубленою ягнятиною, цибулею та спеціями

4 Хінкалі з ягнятиною та яловичиною 24.00

Мішечок з тіста наповнений рубленою ягнятиною та яловичиною, цибулею та спеціями

4 Хінкалі з свининою та яловичиною 24.00

Мішечок з тіста наповнений рубленою свининою та яловичиною, цибулею та спеціями

4 Хінкалі Mix 24.00

Мішечок з тіста наповнений: 1 x рубленою яловичиною, 1 x рубленою ягнятиною, 1 x рубленою ягнятиною та яловичиною, 1 x рубленою свининою та яловичиною, цибулею та спеціями

Хінкалі з м'ясом за 1 штуку 6.00

Порція бульйону до хінкалі 5.50

Hausgemachte Gerichte aus Georgien

Haciapuri „Adjaruli“

Classic mit Käsemischung und Eigelb **vegi** **24.00**

Teig mit Flüssiger Butter, Mozzarella, Hirtenkäse

Haciapuri mit Gemüse und Eigelb **vegi** **26.00**

Pizza-Teig mit Flüssiger Butter, Knoblauchsauce, Mozzarella, Hirtenkäse, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Peperoni Mix, Knoblauchsauce, Karotten, Spinat

Mit Pilzmischung und Eigelb **vegi** **26.00**

Teig mit Flüssiger Butter, Pilzmischung (Champignons, Steinpilze)
Mozzarella, Hirtenkäse

Mit Trüffeln und Eigelb **vegi** **29.00**

Teig mit Flüssiger Butter, Pilzmischung, Trüffeln
Pasta, Mozzarella, Hirtenkäse

Mit Schweinsfleisch und Eigelb **29.50**

Teig mit Flüssiger Butter, Handgehakte Schweinsfleisch mit frischem Zwiebeln und Koriander, Mozzarella, Hirtenkäse

Mit Kalbsfleisch und Eigelb **36.00**

Teig mit Flüssiger Butter, Handgehakte Kalbsfleisch mit frischem Zwiebeln und Koriander, Mozzarella, Hirtenkäse

Mit Poulet Fleisch und Eigelb **29.50**

Teig mit Frischkäse, Handgehakte Poulet Fleisch mit frischem Zwiebeln und Estragon, Mozzarella, Hirtenkäse

Mit Riesen Crevetten und Eigelb **33.00**

Teig mit Flüssiger Butter, Riesen Crevetten an Knoblauchsauce mit Rosmarin, Zucchini, Mozzarella, Hirtenkäse

Mit Lachsfilet und Eigelb **30.00**

Teig mit Flüssiger Butter, Lachsfilet, Zucchini, Mozzarella, Hirtenkäse

Khinkali

Jede Portion Khinkali
Servieren wir mit
hausgemachte Nuss-Joghurt
und Tomaten Sauce „Adyka“

4 Khinkali mit Rindsfleisch **24.00**

Teig –Tasche eingefüllt mit Rindshackfleisch, Zwiebeln und Gewürzmischung

4 Khinkali mit Lammfleisch **24.00**

Teig –Tasche eingefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzmischung

4 Khinkali mit Lamm und Rindsfleisch **24.00**

Teig –Tasche eingefüllt mit Lamm und Rindshackfleisch, Zwiebeln und Gewürzmischung

4 Khinkali mit Schwein und Rindsfleisch **24.00**

Teig –Tasche eingefüllt mit Schwein und Rindshackfleisch, Zwiebeln und Gewürzmischung

4 Khinkali Mix **24.00**

Teig –Tasche eingefüllt mit 1 x Rindshackfleisch, 1 x Lammhackfleisch, 1 x Lamm und Rindshackfleisch, 1 x Schwein und Rindshackfleisch, Zwiebeln und Gewürzmischung

Khinkali mit Fleisch pro Stuck **6.00**

Portion Bouillon zum Khinkali **5.50**



ALEXANDER
RESTAURANT

Salate und Vorspeise

Blattsalat	vegi	8.50
Gemischter Salat klein	vegi	10.50
Gemischter Salat	vegi	12.50
Grosser Salatteller mit Ei	vegi	19.50
Nüssli Salat mit Ei	vegi	15.50
Nüssli Salat mit Späck und Ei		19.00
Griechischer Salat	vegi	19.50
Mix-Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Hirtenkäse, Basilikum, hausgemachtes Italienische Salat Sauce		
Wurstsalat		
Einfach		15.50
Garniert		20.50
mit Pommes		+4.50
Wurst - Käsesalat		
Einfach		17.50
Garniert		23.50
mit Pommes		+4.50
Thonsalat		
Einfach		17.50
Garniert		23.50
mit Pommes		+4.50

Für den kleinen Hunger

Holzbrett Alexander		
Bauernspeck, Schinken, Salami, Salami Pikant, Parma Schinken, Fleischkäse, Käse, Salzgurke, Silber Zwiebeln, Mais Kolben.		
klein		26.00
gros		76.00
Holzbrett „Kosaken Genus“		
Speckaufstrich mit Knoblauch und Gewürz, Speckaufschnitt mit Hausgemachtes Speck in Gewürzmischung, Bauernspeck, Salzgurke, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Senf, Barbecue Sauce und Hausgemachtes Croutons.		
Passt am bestens mit kaltes Wodka		
klein		26.00
gros		76.00
Holzbrett „Käse Genus“	vegi	
Appenzeller, Le Gruyere, Tilsiter, Fontal, Emmentaler, St.Paulin, Brie, Halbhart und Hart Käse; Honig, Baumnusse.		
klein		26.00
gros		76.00
Bruschetta vom Grill	vegi	16.50
Mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Olivenöl		
Crevetten Cocktail		19.00
Crevetten, Salat Blätter, Sauce Cocktail, Ananas Kräuterbutter und Grilliertes Brot		
Kässchnitten		13.50
Brotscheiben, Weisswein, Käss Hausmischung, Knoblauchsauce, Muskatnuss		
+Schinken		+4.00
+Fleischkäse		+4.00
+Riesen Crevetten		+9.50
+Ananas		+2.00
+Spiegelei		+3.00

Die feinsten Schweizer

Tradition Menü

Vom Schwein

Champignon 29.50
Schweinsrahmschnitzel

mit Buttergemüse, Pommes Frites /Nudeln

Paniertes Schweinsschnitzel 29.50
 mit Buttergemüse, Pommes Frites /Nudeln

Paniertes XXL Schweinsschnitzel 52.50
 mit Salat mix und Portion Pommes Frites/Kroketten

Vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel 37.50
 mit Buttergemüse, Pommes Frites /Nudeln und
 Steinpilzrahmsausauce

**Kalbsgeschnetzeltes nach
 Zürcher Art** 39.50
 mit Buttergemüse und Rösti

Wienerschnitzel paniert 37.50
 mit Buttergemüse und Pommes Frites/Kroketten

Wienerschnitzel paniert XXL 64.50
 mit Salat mix und Portion Pommes Frites/Kroketten

**Kalbsleberli Jura
 an Bratensauce mit Rösti** 36.50
 dazu Buttergemüse

**Kalbsleberli an Madeira Sauce
 mit Rösti** 36.50
 dazu Buttergemüse

Vom Poulet

Reis CASIMIR mit Poulet Fleisch 30.50

Rösti - das esch s'Gröschi

Rösti Natur vegi 18.00

Rösti mit Käse überbacken vegi 21.00

Rösti mit Gemüse und Käse vegi 24.00
 überbacken

(Zucchini , Peperoni, Auberginen, Zwiebeln)

Rösti mit Pilzmischung und vegi 24.00
Käse überbacken

Walliser Rösti VEGI vegi 24.00

(Tomaten, Raclette Käse, Röstzwiebeln)

Walliser Rösti 26.00
 (Vorderschinken, Tomaten, Raclette Käse,
 Röstzwiebeln)

Berner Rösti 26.00

mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

Rösti mit Schinken und Käse 27.00
 überbacken dazu Spiegelei

Rösti mit Schinken, Pilz und Käse 27.00
 überbacken dazu Spiegelei

Rösti mit Schinken, Ananas und 28.00
Käse überbacken dazu Spiegelei

Rösti mit Lachsfilet, Zucchetti 33.50
und Käse überbacken dazu
Spiegelei

Rösti mit Riesen Crevetten und 35.50
Käse überbacken dazu Spiegelei



Raclette In Pfanne

Raclette Traditionell vegi 18.00

Gschwellti.
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

Raclette „Gemüse Genuss“ vegi 24.00

Gschwellti, Zwiebeln, Peperoni, Zucchini, Champignons, Knoblauch.
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

Raclette „Alexander“ 24.00

Gschwellti, Speck, Zwiebeln, Peperoni,
Schwarze Oliven.
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

Raclette „Alexander“ SCHARF!!! 24.00

Gschwellti, Speck, Zwiebeln, Peperoncini,
Schwarze Oliven.
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

Raclette „Anastasia“ 28.00

Gschwellti, Vorderschinken, Champignons,
Trüffeln Paste.
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

Raclette „Hawai“ 24.00

Gschwellti, Vorderschinken, Ananas.
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

Raclette „Jäger Art“ 24.00

Gschwellti, Jägerwurst, Champignons.
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

Raclette „Riviera“ 24.00

Gschwellti, Trauben und Baumnüssen.
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

Käsefondue

**Samtiger Schmelz, wohltuende
Wärme, intensiver Geschmack.
Unsere Fondue servieren wir Ihnen
jeweils**

**ab 2 Personen, 400g Fondue.
Preis für 2 Personen**

Käsefondue Hausmischung 60.00

Dazu Brotkorb und Kirsch 2x2 cl zum Tünkle

Supplément 100g Fondue 16.00

Käsefondue à discrédition 58.50

pro Person
mit Brot und Kirsch zum
Tünkle (2cl)

Zusätzlicher Kirsch zum 5.50

Tünkle (2cl)



Cordon Bleu Festival

Jede Cordon Bleu garniert mit Pommes Frites oder Butternudeln und Gemüsegarnitur	S 200 gr	L 350 gr	XL 700 gr	XXL 1 kg
Schweins Cordon Bleu „Classic“ mit Vorderschinken, Raclette und Gruyére Käse	29.50	44.50	84.50	104.50
Schweins Cordon Bleu „Jura Art“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse, Knoblauch, Grüne Pfeffer	33.00	51.00	96.00	126.00
Schweins Cordon Bleu „Basler Art“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse und Champignons	33.00	51.00	96.00	126.00
Schweins Cordon Bleu „Jäger Art“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse, Jägerwurst und Peperoni	33.00	51.00	96.00	126.00
Schweins Cordon Bleu „Ticino Art“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse und Salami (mild oder Scharf + Peperuncino)	33.00	51.00	96.00	126.00
Schweins Cordon Bleu „Riviera“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse, Trauben und Baumnüssen	33.00	51.00	96.00	126.00
Kalbs Cordon Bleu „Classic“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse	34.00	52.00	97.00	127.00
Kalbs Cordon Bleu „Jura Art“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse, Knoblauch, Grüne Pfeffer	36.00	56.00	106.00	141.00
Kalbs Cordon Bleu „Basler Art“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse und Champignons	36.00	56.00	106.00	141.00
Kalbs Cordon Bleu „Jäger Art“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse, Jägerwurst und Peperoni	36.00	56.00	106.00	141.00
Kalbs Cordon Bleu „Ticino Art“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse und Salami (mild oder Scharf + Peperuncino)	36.00	56.00	106.00	141.00
Kalbs Cordon Bleu „Riviera“ mit Vorderschinken, Raclette, Gruyére Käse, Trauben und Baumnüssen	36.00	56.00	106.00	141.00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.



ALEXANDER
RESTAURANT

Grillgerichte

VOM SCHWEIN

**Schweinssteak nach
Ukrainische Art** 29.50

Schweinehals mariniert an hausgemachtes Marinade mit Pommes Frites /Nudeln und Sauce (Ketchup, Kräuterbutter oder Zitronenknoblauchsauce)

**Schweinsspiessli nach
Ukrainische Art** 29.50

Schweinehals mariniert an hausgemachtes Marinade mit Pommes Frites /Nudeln und Sauce (Ketchup, Kräuterbutter oder Zitronenknoblauchsauce)

Schweinshaxe mit Kruste 45.00

Schweinshaxe garniert mit Pommes Frites, Grill Gemüse und Hausgemachte Barbecue, Ketchup und Curry Saucen

Spare Rips vom Grill 36.00

Schweine Spare Rips vom Grill garniert mit Pommes Frites, Grill Gemüse und Hausgemachte Barbecue Saucen

VOM POULET

Poulet Flügel vom grill 8Stk. 22.00

oder 16 Stk. 38.00

hausgemachtes Nuggets

mit Pommes Frites und 3 Sauce
(Ketchup oder Majo oder Currysauce)

Poulet Brust vom Grill 28.50

mit Pommes Frites /Nudeln, Grill Gemüse
Garnitur und Sauce
(Ketchup oder Kräuterbutter)

Poulet-Spiess mit Ananas 28.50

vom Grill

mit Pommes Frites /Nudeln, Grill Gemüse
Garnitur und Sauce
(Ketchup oder Kräuterbutter)

Poulet in Chörbli 28.50

Pommes Frites und Sauce
(Ketchup oder Majo oder Currysauce)

VOM KALB

Kalbssteak vom Grill an 40.50

Morchselrahmsauce

mit Grillgemüse Garnitur, Pommes Frites /
Nudeln

VOM RIND

Rindsteak auf Heissem Stein 200 Gr. 50.50

300 Gr. 70.50

mit Grillgemüse Garnitur und Pommes Frites
dazu Kräuterbutter, Ketchup, Majo

VOM LAMM

Eintopf mit Lammfleisch 36.50

“Geschmacks-Feerie“ 300 Gr.

mit Lammfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Scharfe Pfeffer, Cherry Tomaten, Rotwein

FISCHGERICHTE

Lachs-Filet vom Grill 29.50

mit Butterreis und Rahmkäsesauce dazu
Grill Gemüse Garnitur

Riesen-Crevetten vom Grill 35.50

mit Butterreis und Süß-scharfe Sauce dazu
Grill Gemüse Garnitur

Pangasius Filet in Folie 29.50

mit Butterreis oder Salzkartoffel, Blattspinat
und hausgemachter Rahmkäse Sauce

GEMÜSE

Gemüse vom Grill vegi 22.00

Peperoni, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln,
Champignons, Tomaten, Knoblauch Crouton
und Kräuter-knoblauch Joghurt.

Auberginen vom Grill vegi 22.00

Knoblauch Sauce, Parmesan,
Fet Käse, Walnüssen, Pesto Genovese,
Basilikum und Kräuter-knoblauch Joghurt

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.

Grillgerichte



MIX VOM GRILL TREYPLATTE

Grill-Mix „Alexander“ 180.00

Schweinshaxen, Schweinsspiessli nach Ukrainische Art , Riesen Crevetten, Auberginen vom Grill garniert mit Grill-Gemüse dazu Pommes Frites und 4 Saucen

ab 3 Personen

Grill-Mix „Basler“ 180.00

Spare Ribs, Pouletbrust vom Grill, Lachssteak vom Grill, Kalbsteak garniert mit Grill-Gemüse, Pommes Frites und 4 Saucen

ab 3 Personen

Spezial Schweinsbrust „Zigeuner Art“ 18.00 **vom Grill – Portion 200 g**

Zart gegrillte Schweinsbrust nach „Zigeuner Art“, garniert mit **marinierten Zwiebeln** und **frischen Kräutern**. Dazu servieren wir eine Sauce nach Wahl: **Ketchup, Kräuterbutter oder Zitronen-Knoblauchsauce**.



Pizza-Roll von Chef

1. Pizza-Roll Priska	vegi	24.00
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Mozzarella, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Peperoni Mix, Knoblauchsauce, Auberginen, Spinat, Oregano		
2. Pizza-Roll e Tartuffo	vegi	31.00
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Pilzmischung, Trüffeln Pasta, Trüffeln, Mozzarella, Parmesan		
3. Pizza-Roll Fondue	vegi	25.00
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Hausgemachtes Fondue Käse Mischung		
4. Pizza-Roll Fondue Jura	vegi	27.00
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Hausgemachtes Fondue Käse Mischung, frische Knoblauch und Grüne Pfeffer.		
5. Pizza-Roll Raclette		25.00
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Kartoffeln, Bauernspeck, Raclette Käse, garniert mit Silberzwiebeln und Cornichon		
6. Pizza-Roll Raclette Jura		27.00
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Kartoffeln, Bauernspeck, Raclette Käse, Knoblauch frisch, Grüne Pfeffer ,garniert mit Silberzwiebeln und Cornichon		
7. Pizza-Roll Prosciutto		24.00
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Vorderschinken, Mozzarella		
8. Pizza-Roll Prosciutto e Fungi		25.00
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Vorderschinken, Champignon, Mozzarella		
9. Pizza-Roll mit Salami		25.50
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Salami mild, Mozzarella		
10. Pizza-Roll mit scharfe Salami		25.50
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Salami scharf, Mozzarella		
11. Pizza-Roll mit Lachs		29.50
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, Lachs Filet frisch, Dill, Frischkäse und Mozzarella		
12. Pizza-Roll mit gerauchtem Lachs		29.50
Pizza-Teig mit flüssige Butter, Knoblauchsauce, gerauchte Lachs Filet, Dill, Frischkäse und Mozzarella		
+ Burrata Käse		8.50



Neapolitanische Pizzen

1. Margherita	vegi	15.50	13. Pizza Priska	vegi	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Basilikum, Oregano			Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauchsauce, Karotten, Spinat, frische Basilikum, Oregano		
2. Margherita e Burrata	vegi	24.00	14. Salmon Bianca		29.50
Tomatensauce, Mozzarella, Burrata Käse, frische Basilikum, Oregano			Creme Frische, Mozzarella, Lachsfilet, Cherry Tomaten, Zitronen, frische Basilikum, Oregano		
3. Napoli		24.00	15. Galina Bianca		26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven und Kapern, frische Basilikum, Oregano			Creme Frische, Mozzarella, Poulet Brust, Mozzarella, Röstzwiebeln, frische Basilikum, Oregano		
4. Prosciutto		24.00	16. Frutti di Mare		32.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Basilikum, Oregano			Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte Cherry Tomaten, frische Basilikum, Oregano		
5. Funghi	vegi	18.50	Pizza Fresca		
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, frische Basilikum, Oregano					
6. Funghi e Tartuffo Bianca	vegi	29.00	17. Salami		25.50
Frischkäse, Mozzarella, Champignons, Trüffeln Pasta, frische Basilikum, Oregano			Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Frische Basilikum, Oregano, schwarze Oliven und Rucola		
7. Prosciutto e Funghi		24.50	18. Diabolo scharf		25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, frische Basilikum, Oregano			Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, schwarze Oliven, Oregano und Rucola		
8. Al Tonno		25.50	19. Salmon Bianca Fresca		29.50
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch, Kapern, frische Basilikum, Oregano			Creme Frische, Mozzarella, Lachsfilet, Cherry Tomaten, Zitronen, frische Basilikum, Oregano und Rucola		
9. Fiorentina	vegi	23.00	20. Prosciutto di Parma		29.00
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Spinat, Tomatenscheiben, Spiegelei, frische Basilikum, Oregano			Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Oregano und Rucola		
10. Rustikana		22.00	21. Prosciutto		26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, frische Basilikum, Oregano			Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Cherry Tomaten, Basilikum, Oregano und Rucola		
11. Hawaii		22.00	22. Pesto Genovese	vegi	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken, frische Basilikum, Oregano			Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Pesto Genovese, frische Basilikum, Oregano und Rucola		
12. Quattro stagioni		25.00	+ Burrata Käse		8.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Sardellen, Artischocken, Oliven, frische Basilikum, Oregano					

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.



ALEXANDER
RESTAURANT



Für unsere kleine Gäste

Hausgemachtes Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup oder Majo	6St. 16.00
Pouletflugeli mit Pommes Frites und Ketchup oder Majo	6St. 16.00
Kinder Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites oder Butternudeln dazu Ketchup oder Majo	22.00
Kinder Pizza nach Wahl ☀ 24	18.50
Kinder Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites oder Butternudeln	22.00
Kinder Pouletspiessli mit Ananas vom Grill mit Pommes Frites oder Butternudeln dazu Ketchup oder Majo	22.00
Portion Pommes Frites	vegi 8.50
Portion Spaghetti oder Nudeln an Butter	vegi 8.50



BEILAGEN

Pommes Frites	vegi	8.50
Croquette	vegi	9.50
Salzkartoffeln	vegi	9.00
Kartoffel Pure	vegi	9.50
Rösti	vegi	18.00
Reis	vegi	9.00
Grill-Gemüse klein	vegi	11.00
Butter-Gemüse	vegi	9.00
Butternudeln	vegi	8.50
Spaghetti	vegi	8.50

Hausgemachtes Dessert



Napoleon Torte

CHF10.00



Frittata Glace

CHF10.00



Marlenka Honig Torte **CHF10.00**

Hausgemachtes Dessert



Hausgemachte Quark vegi 22.50
Kuechlein „Syrnyky“

Dazu 2 Sauce (Sauerrahm und Beerensauce)



Maultaschen mit Kirschen vegi 19.50
Dazu Sauerrahm oder Kirschsauce



Maultaschen mit Quark und vegi 19.50
Rosinen vegi
Dazu Sauerrahm