



ALEXANDER
RESTAURANT

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.



ALEXANDER
RESTAURANT

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 |



ALEXANDER RESTAURANT

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 яловичиною

З пампушками, салком, часничком, перчиком "вогником" та сметанкою

Український зелений борщ 18.00
з яловичиною

З пампушками, салком, часничком, перчиком "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 глазуною

Деруни з лососем, 22.50
крем-сиром та глазуною

Деруни з смаженою 36.50
телятиною в соусі з білими грибочками

Деруни з смаженою 29.50
Свининою, Шампінйонами та трюфелем у вершковому соусі

Варенички від україночок

З картопелькою **vegi** 19.50
З смаженою цибулькою та сметаною

З картопелькою та **vegi** 19.50
білими грибочками
З смаженою цибулькою та сметаною

З тушкованою **vegi** 19.50
капусточкою
З смаженою цибулькою та сметаною

Вареники MIX **VEGI** 19.50
+ шкварочки +4.50

З м'яском

З телячою печіночкою та 25.50
картоплею
З смаженою цибулькою та сметаною

З свининою та яловичиною 25.50
З смаженою цибулькою та сметаною

Вареники MIX з м'яском 25.50
+ шкварочки +4.50

Солоденькі

З сиром та родзинками **vegi** 19.50

З 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

Kiewer Kotelett (Chicken Kiev) 29.50
Mit Kartoffeln Stock und Buttergemüse garnitur

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, 22.50
Hirtenkäse und Spiegelei

Deruny Natur mit Lachs, 22.50
Frischkäse und Spiegelei

Deruny Natur 36.50
mit Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce

Deruny Natur mit 29.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignontrüffelrahmsauce

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 Kirschsauce

Syrnyky

Hausgemachte Quark Küchleine „Syrnyky“ **vegi** 22.50
Dazu 2 Sauce (Sauerrahm und Beerensauce)



ALEXANDER RESTAURANT

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, шампінйонами, 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 (шампінйони та білі гриби) та жовтком

3 трюфельною пастою **vegi** 29.00

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, грибним міксом (з шампінйонів 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 сьомгою 30.00

Тісто з топленим вершковим маслом, часниковим соусом, сиром моцарела, бринзою, філе сьомги, 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 Міх 24.00

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

Хінкалі з м'ясом за 1 штуку 6.00

Порція бульйону до хінкалі 5.50



ALEXANDER RESTAURANT

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 „Adjyka“

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, Käs Hausmischung, Knoblauchsauce, Muskatnuss | |
| +Schinken | +4.00 |
| +Fleischkäse | +4.00 |
| +Riesen Crevetten | +9.50 |
| +Ananas | +2.00 |
| +Spiegelei | +3.00 |

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.



ALEXANDER RESTAURANT

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
Steinpilzrahmsauce

Kalbsgeschnetzeltes nach 39.50

Zürcher Art

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 36.50

an Bratensauce mit Rösti

dazu Buttergemüse

Kalbsleberli an Madeira Sauce 36.50

mit Rösti

dazu Buttergemüse

Vom Poulet

Reis CASIMIR mit Poulet Fleisch 30.50

Rösti - das esch s'Gröschti

Rösti Natur **vegi** 18.00

Rösti mit Käse überbacken **vegi** 21.00

Rösti mit Gemüse und Käse überbacken **vegi** 24.00

(Zucchini , Peperoni, Auberginen, Zwiebeln)

Rösti mit Pilzmischung und Käse überbacken **vegi** 24.00

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 überbacken dazu Spiegelei 27.00

Rösti mit Schinken, Pilz und Käse überbacken dazu Spiegelei 27.00

Rösti mit Schinken, Ananas und Käse überbacken dazu Spiegelei 28.00

Rösti mit Lachsfilet, Zucchetti und Käse überbacken dazu Spiegelei 33.50

Rösti mit Riesen Crevetten und Käse überbacken dazu Spiegelei 35.50



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 discrétion 58.50

pro Person

mit Brot und Kirsch zum
Tünkle (2cl)

Zusätzlicher Kirsch zum Tünkle (2cl) 5.50



ALEXANDER RESTAURANT

Cordon Bleu Festival

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.

Grillgerichte

VOM SCHWEIN

Schweinssteak nach 29.50

Ukrainische Art

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

Schweinsspiessli nach 29.50

Ukrainische Art

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

Morchelrahmsauce

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 Funghi | | 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 |



ALEXANDER RESTAURANT

Neapolitanische Pizzen

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.



ALEXANDER

RESTAURANT



Für unsere kleine Gäste

Hausgemachtes Chicken Nuggets

6St. 16.00

mit Pommes Frites und Ketchup oder Majo

Pouletflugeli

6St. 16.00

mit Pommes Frites und Ketchup oder Majo

Kinder Paniertes Schweinsschnitzel

22.00

mit Pommes Frites oder Butternudeln dazu Ketchup oder Majo

Kinder Pizza nach Wahl ☒ 24

18.50

Kinder Schweinsrahmschnitzel

22.00

mit Pommes Frites oder Butternudeln

Kinder Pouletspiessli mit Ananas vom Grill

22.00

mit Pommes Frites oder Butternudeln dazu Ketchup oder Majo

Portion Pommes Frites

vegi 8.50

Portion Spaghetti oder Nudeln an Butter

vegi 8.50



ALEXANDER

RESTAURANT

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 |

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.



ALEXANDER
RESTAURANT

Hausgemachtes Dessert



Napoleon Torte CHF10.00



Frittierte Glace CHF10.00



Marlenka HonigTorte CHF10.00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.



ALEXANDER
RESTAURANT

Hausgemachtes Dessert



Hausgemachte Quark Küchleine „Syrnyky“ **vegi** 22.50
Dazu 2 Sauce (Sauerrahm und Beerensauce)



Maultaschen mit Quark und Rosinen **vegi** 19.50
Dazu Sauerrahm



Maultaschen mit Kirschen **vegi** 19.50
Dazu Sauerrahm oder Kirschsauce

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. MWST.