



Herzlich Willkommen

Lieber Gast

Herzlich Willkommen in der malerischen Unteren Halde von Baden,
im Restaurant Grosser Alexander. Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Unsere Gerichte sind nordisch-französisch geprägt und -
REDUCED TO THE MAXIMUM - perfekt aufeinander abgestimmt.
Im Fokus steht dabei das Grundprodukt, serviert ohne «Firlefanf & Schnickschnack», welches wir
aus nachhaltiger Produktion und, wenn immer möglich, aus der Schweiz beziehen. Fleisch und
Fisch beziehen wir jedoch ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Abend.

Niklas Schneider, Daniel Streiff & Nina Hovadik

Unsere Empfehlung:

...für die Skeptiker

4-Gang-Menü
110.00 / 102.00 ✓

...für Geniesser

5-Gang-Menü
120.00 / 112.00 ✓

...für die wahren Kenner

6-Gang-Menü
135.00 / 125.00 ✓



Dinner Menu

Vorspeise N°1
Grüner Spargel
Brioche | Gruyère | Hollandaise | Estragon

Vorspeise N°2
BIO-Erbsen
Kartoffel | Morchel | Bärlauch

Vorspeise N°3
Swiss Alpin Lachs
Weisser Spargel | Eigelb | Kapern | Zitronen Beurre Blanc

Hauptgang N°4
Ribelmals Poularde
Salsa Verde | Kohlrabi | Mais

Natura-Beef Entrecôte + 10.-

Käse N°5
Frischkäse
Knäckebrot | Zwiebeln | Radiesli

Dessert N°6
Zitronenmelisse
Rhabarber | Sauerrahm | Mandeln | Meringues

4-Gang Menu, 110
5-Gang Menu, 120
6-Gang Menu, 135



Vegetarian Menu

Vorspeise N°1
Grüner Spargel
Brioche | Gruyère | Hollandaise | Estragon

Vorspeise N°2
BIO-Erbsen
Kartoffel | Morchel | Bärlauch

Vorspeise N°3
Weisser Spargel
Eigelb | Kapern | Zitronen Beurre Blanc

Hauptgang N°4
BIO-Kräuterseitling
Salsa Verde | Kohlrabi | Mais

Käse N°5
Frischkäse
Knäckebrot | Zwiebeln | Radiesli

Dessert N°6
Zitronenmelisse
Rhabarber | Sauerrahm | Mandeln | Meringues

4-Gang Menu, 102
5-Gang Menu, 112
6-Gang Menu, 125