



## 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  
Berner Rosen Tomate  
Rohschinken | Kräuter | Olivenöl | Knoblauch

Vorspeise N°2  
BIO-Blumenkohl  
Haselnuss | Brombeere | Buttermilch | Schnittlauch

Vorspeise N°3  
Geräucherte Forelle  
Brioche | Gurke | Radiesli | Senf | Apfel

Hauptgang N°4  
Naturabeef Brust BBQ  
Kartoffel | Liebstöckel | Lauch | Brokkoletti

Käse N°5  
Girbaderli vom Chäsegge  
Feige | Trüffel | Urdinkel

Dessert N°6  
Walliser Aprikose  
Schokolade | Mandeln

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



## Vegetarian Menu

Vorspeise N°1  
Berner Rosen Tomate  
Kräuter | Olivenöl | Knoblauch

Vorspeise N°2  
BIO-Blumenkohl  
Haselnuss | Brombeere | Buttermilch | Schnittlauch

Vorspeise N°3  
Geräucherter Rettich  
Brioche | Gurke | Radiesli | Senf | Apfel

Hauptgang N°4  
BIO-Zucchetti BBQ  
Kartoffel | Liebstöckel | Lauch | Brokkoletti

Käse N°5  
Girbaderli vom Chäsegge  
Feige | Trüffel | Urdinkel

Dessert N°6  
Walliser Aprikose  
Schokolade | Mandeln

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