



## 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  
119.00 / 112.00 ✓

**...für die Geniesser**

5-Gang-Menü  
129.00 / 122.00 ✓

**...für die Feinschmecker**

6-Gang-Menü  
139.00 / 132.00 ✓

**...für die wahren Kenner**

7-Gang-Menü  
149.00 / 142.00 ✓



## Dinner Menu

N°1

### Swiss Lachs Tatar

Kohlrabi | Kräuter | Radiesli | Rauch

N°2

### Pilz-Essenz

Dumpling | Bärlauch | Rettich

N°3

### Egliknusperli von LOE

Spinat | Mandeln | Belperknolle

N°4

### Lamm Bolognese

Kartoffel | Zwiebel | Schnittlauch

N°5

### Chäs vom Chäsegge

Apfel | Preiselbeere

N°6

### Schokoladenglace

Johannisbeere | Birne | Brioche

N°7

### Brombeere Sommer 22

Mascarpone | Pistazie | Meringue

4-Gang Menu, 119  
5-Gang Menu, 129  
6-Gang Menu, 139  
7-Gang Menu, 149



## Vegetarian Menu

N°1

### BIO-Rüebli Tatar

Kohlrabi | Kräuter | Radiesli | Rauch

N°2

### Pilz-Essenz

Dumpling | Bärlauch | Rettich

N°3

### Sellerieknusperli

Spinat | Mandeln | Belperknolle

N°4

### Gemüse Bolognese

Kartoffel | Zwiebel | Schnittlauch

N°5

### Chäs vom Chäsegge

Apfel | Preiselbeere

N°6

### Schokoladenglace

Johannisbeere | Birne | Brioche

N°7

### Brombeere Sommer 22

Mascarpone | Pistazie | Meringue

4-Gang Menu, 112  
5-Gang Menu, 122  
6-Gang Menu, 132  
7-Gang Menu, 142