



## 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  
BIO-Schwarzwurzel  
Eierschwämmli | Spinat | Eigelb | Kräuter

Vorspeise N°2  
Appenzeller Ente  
Lauch | Belperknolle | Tartelettes

Vorspeise N°3  
Forelle aus Bremgarten  
Zitronen Beurre blanc | Sellerie | Apfel | Buchweizen

Hauptgang N°4  
Bäggli vom Naturabeef  
Zwiebel | Spitzkabis | Zwetschge | Käsespätzli

Käse N°5  
Chäs vom Chäsegge  
Aprikose | Mandel

Dessert N°6  
Weisse Schokolade  
Zitronenverveine | Johannisbeere | Kakao

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



## Vegetarian Menu

Vorspeise N°1  
BIO-Schwarzwurzel  
Eierschwämmli | Spinat | Eigelb | Kräuter

Vorspeise N°2  
BIO-Rande  
Lauch | Belperknolle | Tartelettes

Vorspeise N°3  
Rettich  
Zitronen Beurre blanc | Sellerie | Apfel | Buchweizen

Hauptgang N°4  
Hokkaido Kürbis  
Zwiebel | Spitzkabis | Zwetschge | Käsespätzli

Käse N°5  
Chäs vom Chäsegge  
Aprikose | Mandel

Dessert N°6  
Weisse Schokolade  
Zitronenverveine | Johannisbeere | Kakao

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