

# HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ALEX



Unser Luxus ist naturnah.

Als Teil von The Living Circle leben wir eine enge Verbindung zwischen Landwirtschaft und Gastronomie. Wir kennen unsere Produzent:innen.

Unsere Gerichte überzeugen im Handwerk, hochwertigen Produkten und verführen im Geschmack. Auf den Teller kommt, was gerade Saison und den Ursprung in seiner vertrauten Umgebung hat.

Spezialitäten wie Polenta und Risottoreis kommen von unserem landwirtschaftlichen Betrieb – Terreni alla Maggia in Ascona. Von unserem Bauernhof Schlattgut in Herrliberg beziehen wir verschiedene Produkte wie Eier, Käse und Glace.



Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Keller. Den Fisch liefert Bianchi sowie Adrian, unser Fischlieferant. Er stürzt sich jeden Morgen fröhlich in sein Abenteuer, um uns mit den köstlichsten Felchen aus dem Zürichsee zu beliefern.

Das Brot wird von der Bäckerei Vuillat in Uster nach alter Tradition mit einer 90-jährigen Kultur und einheimischen Getreidesorten gebacken. Dazu reichen wir reinsortiges Olivenöl «Tonda Iblea», produziert von der Tenuta Chiamonte in Sizilien.

Unser frisches Obst und Gemüse beziehen wir von Marinello, einem lokalen Anbieter.

Das ist unsere Definition von Luxus

Luigi de Gregorio  
Küchenchef

Cara Schreiber  
Restaurantmanagerin



## Starten Sie mit einem kleinen Apéro

<b>MINI-APÉRO</b> 	14
Variation aus Parmesanmööckli, Kalamata Oliven & Grissini	
<b>GILLARDEAU AUSTERN N*2</b> (pro Stück)	8.5
Sherryvinaigrette	
<b>BLINIS</b> (pro Stück)	5.50
Geräucherter Lachs, Crème fraîche & Dill	
<b>TOMATEN BRUSCHETTA</b> (pro Stück) 	3.50
Gegrilltes Olivenbrot, Datteltomaten, Basilikumkresse & Schalotten	
<b>SAUERTEIGBROT VON DER BÄCKEREI VUAILLAT IN USTER</b> 	6.50
Handgefertigtes Thymiansauerteigbrot, begleitet von sizilianischem DOP Olivenöl & scharfem Romescodip	

## VORSPEISEN

<b>THE LIVING CIRCLE SALAD</b>	19
Saisonaler Salat, Ei vom Schlattgut, Trockenwurst vom Château de Raymontpierre & Polentacracker von Terreni alla Maggia	
<b>CAESAR SALAT</b> 	19/27
Lattich, Croûtons & Parmesan	
+ Speck & gebratenem Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet	
<b>VITELLO TONNATO</b>	35
Kalbsfleisch, Signature "Salsa tonnata", Kapern & Oliven	
<b>ZUPPA DI ZUCCA</b> 	24
Kürbissuppe mit Rosmarin, Bauerncroûtons & Pfifferlingen	
<b>RAPA ROSSA</b> 	27
Randencarpaccio, Ziegenfrischkäse, Baumnüsse, Rettich & Balsamico	
<b>POLPO E PATATE</b>	32
Oktopus, Taggiasca Oliven, Kartoffeln, Artischocken & Salsa Verde	
<b>TATAR VOM SCHWEIZER RIND oder GEMÜSETATAR</b> 	28/42
Toast, gepickelte Senfkörner, knusprige Kapern & Parmesanchips	
<b>MINISTRONE AUTUNNALE</b> 	19
Italienische Gemüsesuppe mit Gerste, Bohnen, Kichererbsen & Linsen	



# HAUPTSPEISEN

<b>PARMIGIANA DI MELANZANA</b> 	36
Aubergine, Tomaten, Parmesansauce & Basilikum	
<b>RAVIOLI AL PORCINI</b> 	39
Steinpilze, Spinat, Parmesan & Piemonteser Haselnüsse	
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> 	58
Eiertagliolini & schwarzer Trüffel	
<hr/>	
<b>PASTA CALAMARATA DI GRAGNANO IGP</b>	39
Venusmuscheln, Calamari, Tomaten & Crevetten	
<b>BRANZINO</b>	55
Wolfsbarsch mit Kräuterkruste, gegrilltes Gemüse & Citronette	
<b>ZÜRICHSEE FELCHEN</b>	48
Felchen im Ganzen gebraten mit Zitrone & geschmolzener Knoblauchkräuterbutter	
<b>CAPASANTA</b>	59
Gebratene Jakobsmuscheln, Puntarelle, Nduja & Crumble Mediterraneo	
<b>MOULES ET FRITES</b>	42
Miesmuscheln marinière & French Fries	
<hr/>	
<b>FILETTO ROSSINI</b>	68
Filet vom Schweizer Rind mit gebratener Entenleber & Trüffel	
<b>CERVO</b>	54
Hirschentrecôte, Waldpilze, Rosenkohl, Preiselbeeren & Wildjus	
<b>GUANCIA AL CHIANTI</b>	59
Geschmorte Rindsbäckchen, Cime di Rapa, Topinambur und Chiantisauce	

# BEILAGEN

SALAT	9
WILDER BROKKOLI	9
GEGRILLTES GEMÜSE	9
TRÜFFEL FRIES mit Trüffelmayonnaise	16
FRENCH FRIES	9
ROSMARINKARTOFFELN	9
SAFRANRISOTTO 	13

## Daily Special

Lassen Sie sich inspirieren und fragen Sie nach dem heutigen Tageshighlight.

### DEKLARATION

Schweiz: Felchen, Rind, Schwein, Poulet, Kalb  
Spanien: Rindsbäckchen  
Österreich: Hirsch  
Norwegen: Lachs  
Frankreich: Austern, Entenleber  
Niederlande: Miesmuscheln  
Kanada: Jakabsmuschel  
Italien: Rohschinken, Nduja  
FAO area 37: Tintenfisch, Calamaretti, Venusmuscheln, Wolfsbarsch,  
FAO area 51: Thunfisch  
FAO area 41: Crevetten

Vegetarische Gerichte 

Für Vegane Optionen, Fragen Sie unser Serviceteam

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kreuzkontaminationen können nicht restlos ausgeschlossen werden.

## DESSERT

<b>PARIS-SICILIA</b>	18
Pâte à choux, Pistazienmousseline & karamellisierte Pistazien aus Sizilien	
<b>TIRAMISU «ALEX STYLE»</b>	18
Olivenölbiskuit, Kaffeeglace, Baileys & Mascarponeespuma	
<b>TARTELLETTA AMALFI</b>	18
Mandel, Basilikum & Amalfi-Zitronencreme	
<b>RICOTTA E PERA</b>	18
Ricottamousse, Birne & Piemonteser Haselnussbiskuit	
<b>DIVERSE EISSORTEN &amp; SORBETS VOM SCHLATTGUT</b>	6
Zitronensorbet, Waldbeersorbet, Erdbeer-, Haselnuss-, Vanille-, Mokka-, Schokolade-, Sauerrahmeis	
<b>SCHWEIZER KÄSE SELEKTION</b>	19/24
Tessiner Senf & Früchtebrot	



## SÜSSWEIN

<b>ÖSTERREICH</b>	5cl
Beerenauslese 2020	
Welschriesling, Weissburgunder	
Burgenland	

## DIGESTIF

<b>EAU DE VIE</b>	2cl
Hecht Vieille Prune	
<b>PORT</b>	5cl
Graham's 10yrs Tawny Port	
<b>GRAPPA CANTINA ALLA MAGGIA 43%</b>	2cl
Merlot	
Uva Americana	
Merlot Barrique	



## SHARE THE LOVE

Wir freuen uns über Ihre Bewertung auf Google  
oder TripAdvisor

Folgen Sie uns auf Instagram @alexlakezurich

Wussten Sie schon?

Jeden Samstag gibt es bei uns Brunch von 11.30 – 15.00 Uhr!

