

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

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

VORSPEISEN

THE LIVING CIRCLE SALAD	19
Saisonal Salat, Ei vom Schlattgut, Trockenwurst vom Château de Raymontpierre & Polentacracker von Terreni alla Maggia	
	
CAESAR SALAT 	19/27
Lattich, Croûtons & Parmesan	
+ Speck & gebratenem Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet	+12
VITELLO TONNATO	35
Kalbsfleisch, Signature "Salsa tonnata", Kapern & Oliven	
ZUPPA DI ZUCCA 	24
Kürbissuppe mit Rosmarin, Bauerncroûtons & Pfifferlingen	
RAPA ROSSA 	27
Randencarpaccio, Ziegenfrischkäse, Baumnüsse, Rettich & Balsamico	
POLPO E PATATE	32
Oktopus, Taggiasca Oliven, Kartoffeln, Artischocken & Salsa Verde	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND oder GEMÜSETATAR 	28/42
Toast, gepickelte Senfkörner, knusprige Kapern & Parmesanchips	
MINISTRONE AUTUNNALE 	19
Italienische Gemüsesuppe mit Gerste, Bohnen, Kichererbsen & Linsen	

HAUPTSPEISEN

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

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



SÜSSWEIN

ÖSTERREICH	5cl
Beerenauslese 2020	
Welschriesling, Weissburgunder	
Burgenland	

DIGESTIF

EAU DE VIE	2cl
Hecht Vieille Prune	
PORT	5cl
Graham's 10yrs Tawny Port	
GRAPPA CANTINA ALLA MAGGIA 43%	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!

