

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ALEX



Für eine beseelte Atmosphäre im Restaurant sorgt unsere Restaurantmanagerin Cara Schreiber.

Das talentierte Küchen-Team führt Küchenchef Luigi De Gregorio.

Unsere Gerichte überzeugen im Handwerk, verführen mit Geschmack und beruhen auf hochwertigen Produkten. Auf den Teller kommt, was gerade Saison und den Ursprung in uns vertrauter Umgebung hat. Ganz egal, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, die grosse Sorgfalt bleibt gleich.

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

Polenta und der Risottoreis kommen von unserem Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten – den Terreni alla Maggia in Ascona. Die Eier stammen von glücklichen Hühnern aus unserem Bauernhof Schlattgut in Herrliberg.

Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Keller. Den Fisch liefert Bianchi, die Lachsforellen bekommen wir von der Familie Reichmuth von der Brüggli Fischzucht in Sattel SZ.

Adrian, unser Fischlieferant, stürzt sich jeden Morgen fröhlich in sein Abenteuer, um uns mit den köstlichsten Felchen aus dem Zürichsee zu beliefern.

Das Brot wird in der Bäckerei Imholz in Adliswil nach alter Tradition mit einer 90-jährigen Kultur und einheimischen Getreidesorten gebacken.

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

Das ist unsere Definition von Luxus

Luigi de Gregorio

Cara Schreiber



Starten Sie mit einem kleinen Apéro

MINI-APÉRO	14
Variation aus Käsemöckli, Kalamata Oliven & Grissini	
FRANZÖSISCHE FINES DE CLAIRE AUSTERN (pro Stück)	7
Sherryvinaigrette	
BLINIS (pro Stück)	4.50
Geräucherter Lachs, Crème fraîche & Dill	
DINKELBROT VON DER BÄCKEREI IMHOLZ IN ADLISWIL	6.50
Handgefertigtes Dinkelbrot, begleitet von cremiger Röstzwiebelbutter & aromatischem Tomatenhummus	

VORSPEISEN

THE LIVING CIRCLE SALAT	19
Frühlingsalat, Ei vom Schlattgut, Trockenwurst vom Château de Reymontpierre & Polentacracker von Terreni alla Maggia	
CAESAR SALAT	19/27
Lattich, Croûtons & Parmesan	
+ Speck & gebratenem Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet	
RANDENCARPACCIO	22
Ziegenfrischkäse, Meerrettich & Granatapfel	
SUPPE VON WEISSEN SPARGELN	19
Gebeizte Lachsforelle & Dill	
KNUSPRIGES EI VOM SCHLATTGUT	28
Blattspinat, schwarzer Trüffel & Kartoffelschaum	
BRÜGGLI LACHSFORELLE	28
Rettich, Dill, Haselnuss & Kräutersalat	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND	
oder GEMÜSETATAR	28/42
Toast, gepickelte Senfkörner, knusprige Kapern & Parmesanchips	
GEBRATENE GRÜNE SPARGELN	32
Tessiner Rohschinken, Burrata & Tomatenvinaigrette	

HAUPTSPEISEN

ARTISCHOCKENRAVIOLI Pecorino Sardo, getrocknete Tomaten & Taggiasca Oliven	36
ERBSENRISOTTO Burrata affumicata, geröstete Mandeln & Pesto Rosso	34
PARMIGIANA «alla Luigi» Auberginen, Tomaten, Parmesansauce & Basilikum	39
<hr/>	
ZANDER AUS DEM LAGO MAGGIORE Grüner Spargel, mediterrane Sauce mit Oliven, Kapern & Tomaten	54
ZUGERSEE SAIBLING Saibling im Ganzen gebraten mit Zitrone & geschmolzener Knoblauchkräuterbutter	46
FILET VON DER DORADE Artischocken, Bohnen & Chorizosauce	46
MOULES ET FRITES Miesmuscheln marinière & French Fries	42
<hr/>	
RINDSFILET ROSSINI Filet vom Schweizer Rind mit gebratener Entenleber & Trüffel	64
ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND Blattspinat, Jus & Café de Paris	54
SCHWEIZER POULETBRUST Grüner Spargel, Tessiner Rohschinken & Pommerysenfsauce	46

BEILAGEN

SALAT	9
WILDER BROKKOLI	9
TRÜFFEL FRIES	16
FRENCH FRIES	9
ROSMARINKARTOFFELN	9
SAFRANRISOTTO	13

Daily Special

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

DEKLARATION

Schweiz: Lachsforelle, Felchen, Zander, Rind, Schwein, Poulet, Saibling

Norwegen: Lachs

Frankreich: Austern, Entenleber

Niederlande: Miesmuscheln

Griechenland: Dorade

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

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MWST

DESSERT

BANOFFEE MILLE FEUILLE Blätterteig mit Vanillecreme, Bananen & Karamellsauce	18
PAVLOVA Rande, Vanille und Himbeere	18
FIVE SPICES CAKE Limette, Basilikum & Olivenöl	18
SAUERKIRSCHCHEESECAKE Schokocrumble & Sauerkirsch-Estragoneis	18
CHURROS Zimtzucker und Schokoladensauce	16
DIVERSE EISSORTEN & SORBETS VOM SCHLATTGUT Aprikosensorbet, Zitronensorbet, Cassisorbet, Erdbeer-, Vanille-, Mokka-, Schokolade-, Sauerrahmeis	6

SÜSSWEIN

RUSTER BEERENAUSLESE Heidi Schröck Welschriesling, Weissburgunder Burgenland, Österreich	5cl 15
SAUTERNES Château Lafaurie-Peyraguey Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle Sauternes, Frankreich	5cl 16

DIGESTIF

EAU DE VIE Hecht Vieille Prune	2cl 10
PORT Graham's 10yrs Tawny Port	5cl 14
GRAPPA TERRENI ALLA MAGGIA 43% Merlot Uva Americana Merlot Barrique	2cl 8 8 10

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!

