



ALEX
LAKE ZÜRICH

MENU

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen, die unser Küchenchef Michael Schuler für Sie zusammengestellt hat.

Unser Event Team berät Sie gerne und freut sich, mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Alex Lake Zürich.

Herzliche Grüsse

Daniel Weist,
Managing Director Operations

HERZLICH WILLKOMMEN!

SCHÖN, DASS SIE IHREN ANLASS
BEI UNS IM ALEX LAKE ZÜRICH PLANEN!

VOM BAUERNHOF DIREKT AUF DEN TISCH

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen Schlattgut, Château de Raymontpierre und Terreni alla Maggia zubereitet, welche Teil des The Living Circle's sind.





Stellen Sie sich Ihr gewünschtes Menu aus unserem Angebot zusammen.

Damit wir die hohe Qualität der Speisen garantieren können, bitten wir Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen.

Gerne stellen wir für Vegetarier, Veganer oder Allergiker ein passendes Menü Ihrer Wahl zusammen.

VORSPEISEN

Ceviche von der heimischen Lachsforelle
Passionsfrucht | Quinoa | Pomelo | Mais

—

Tatar vom Rind
Eingelegtes Gemüse | Senfcreme | Gartenkresse

—

Italian Bowl
Burrata | bunte Tomaten | Rucola

—

Caesar Bowl
Mini Lattich | Croûtons | Parmesan



SUPPEN

Gazpacho

Tomaten | Gurken | Basilikumöl

—

Thai Karottensuppe

Gebratene Scampi | Kokosschaum | Koriander

ZWISCHENGERICHTE

Rahmpolenta

Konfiertes Eigelb vom eigenen Hof | Parmesan | Kräutersalat

—

Kartoffelgnocchi

Junger Spinat | Ricotta | Pilze | Trüffel

—

Gebratener Pulpo

Chorizo | Taggiasca Oliven | Rucola



ALEX
LAKE ZÜRICH

HAUPTGERICHTE

Bündner Black Angus Short Ribs
48 Stunden gegart | wilder Brokkoli | Yuzu, jungen Kartoffeln

—

Innerschweizer Stubenkücken «Piri Piri»
Mini Lattich | Ofentomaten | Züri Fries

—

Am Knochen gebratener Seeteufel
Fenchel | Mediterranes Gemüse | Zitronenkonfit

—

Linguine Alex
Scampi | Calamari | Muscheln | Tomaten | Bottarga

—

Gemüse Curry
Gerösteter Blumenkohl | Süsskartoffeln | Erdnüsse | Basmatireis



DESSERTS

Mandelküchlein

Himbeeren | Basilikum | Sauerrahmglace

—

Zweierlei Felchlin-Schokoladen Macarons (2 Stk.)

Edelweiss Schokolade | Maracaibo Schokolade

—

Hausgemachtes Eis mit Stil

Täglich neues Angebot

—

Auswahl an Schweizer Käse

Hausgemachtes Fruchtbrot

3 Gang Menu CHF 95 pro Person

4 Gang Menu CHF 115 pro Person

5 Gang Menu CHF 135 pro Person

DEKLARATION

Bei Fragen zur Herkunft von Fisch oder Fleisch sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Alex Lake Zürich · Seestrasse 182 · 8800 Thalwil ·
events@alexlakezurich.com alexlakezurich.com +41 (0)44 552 97 97

THE LIVING  CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE