



## **BAR ALEX.**

Wir freuen uns, Ihnen eine vielfältige Auswahl an erlesenen Getränken und köstlichen Cocktails präsentieren zu dürfen. Von erfrischenden Klassikern bis hin zu innovativen Kreationen. Hier finden Sie sicherlich Ihren neuen Lieblingsdrink.

Unser erfahrenes Barteam hat sorgfältig eine Auswahl an hochwertigen Spirituosen, frischen Zutaten und raffinierten Aromen zusammengestellt, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

We are delighted to present you a diverse selection of exquisite beverages and delicious cocktails. From refreshing classics to innovative creations, you are sure to find your new favorite drink here.

Our experienced bar team has carefully curated a selection of premium spirits, fresh ingredients, and refined flavors to provide you with an unforgettable taste experience.

## COCKTAILS

### LAST SIN

Rye Whiskey, Italicus, Aperol, Limette

An aperitif drink that brings the Glarus Alps to Lake Zurich with a light breeze. The perfect start to a relaxed evening.

Light body, complex, balanced

20

### SPREZZATURA

Gin, Dolin Vermouth, Italicus, Luxardo Bitter Bianco, Grapefruit Bitters

An “improvised-dirty” Negroni Bianco with a mysterious palette. The hint of bergamotte, the dry minerality and the herbals can guarantee the perfect company for your apero.

Bitter, sweet, mineral

20

### TROPICAL BOMB

Havana Dark, Dry Curacao, Lime Juice, Ananas, Falernum Sirup, Angostura Bitters

All the ingredients that make up a delicious recipe brought together for the ultimate “Tiki” experience.



Fruity, strong, balanced rough body

22



## BOOGIE NIGHTS

Vodka, Passionfruit Liqueur, Vanilla Syrup, Lime Juice

'What a marvellous life I've had! I only wish I had realised it sooner'. Colette French.  
writer

The drink that describes the love story in the 1930s in the USA in one sip. Sweet meets sour, or Bonnie & Clyde for short.

Sweet and sour, fruity, middlebodied, easygoing

20

## LATINA MEDICINA

Tequila, Honey Syrup, Ginger Syrup, Lime Juice, Hint of Mezcal

Latin-American joie de vivre meets Ticino charm and combines to form a balanced whole.

Balanced spicy, smokey, intense

22

## CUCU-LICIOUS

Gin, Cucumber Sirup, Ginger Beer, Aromatic Bitters

Regardless if it's sunny or you have the summer with you, this spritz is so refreshing, sweet and slightly spicy that nobody can really resist.

Spicy, sweet, refreshing

18



## MOCKTAILS

### GOT TO GIVE IT UP 14

Mango & Passionfruit Juice, Lime, Orgeat  
Eine fruchtig-frischer alkoholfreier Drink.  
A fruity-fresh alcohol-free drink.

### ALIVE AND KICKING 14

Monin Bitter, Martini alcohol-free, Tonic  
Eine alkoholfreie Version des Americano Cocktail, mit Noten der  
Bitterorange.  
An alcohol-free twist of the Americano cocktail,  
with hints of bitter orange.

### LONDON MULE 14

Tanqueray 0.0%, Lime Juice, Ginger Ale

### ALEX ICED COFFEE 12

Espresso shaken with milk

## BEERS

dl

Eichhof Braugold 3/ 5 7/9  
Vom Fass /Tap

Ittinger Amber 3.3 8  
Flasche/ Bottle

Chopfab Hell August 3.3 8  
Flasche/ Bottle

Noam Bier 3.3 8  
Flasche/ Bottle

Erdinger Weissbier 5 9  
Flasche/ Bottle

Eichhof alkoholfrei 3.3 7  
Eichhof alcohol free  
Flasche/ Bottle

**SOFTDRINKS****dl**

Coca Cola	3.3	7
Coca Cola Zero	3.3	7
Adam Uva Bio Traubenschorle red	3.3	9
Adam Uva Bio Traubenschorle white	3.3	9
Shorley Möhl	3.3	7
Rivella red	3.3	7
Gazosa Limone	3.5	8
Gazosa Mandarino	3.5	8
Hausgemachter Eistee	3	7.5
Homemade Ice tea		
Swiss Mountain Tonic Water	2	7
Swiss Mountain Dry Tonic	2	7
Swiss Mountain Bitter Lemon	2	7
Swiss Mountain Ginger Ale	2	7
Swiss Mountain Ginger Beer	2	7
Fever Tree Tonic	2	7
San Bitter	1	6

**WATER****dl**

BE WTR Classic/ Silence	5	6.5
BE WTR Classic / Silence	7.5	9.5



## WINE BY THE GLASS

Vintage dl

### SPARKLING WINES

Seeco

13

Weingut Bachmann

Pinot Noir, Riesling Silvaner, Muscat  
Zurich, Switzerland

Perrier Jouët Grand Brut

21

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Champagne, France

Perrier Jouët Blason Rosé

24

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Champagne, France

### ALCOHOL FREE WINES

Edition Sommelier

Wilde Traube

2021

11

Wilde Quitte

2021

11

Well Hirschbirne

2021

9

WHITE	Vintage	dl
La Lepre Cantina alla Maggia Chardonnay, Kerner, Merlot, Sauvignon Blanc Ascona, Switzerland	2022	10
Chablis Domaine Pinson Chardonnay Burgundy, France	2021	14
Ehrenhausen Sauvignon Blanc Weingut Gross Sauvignon Blanc Styria, Austria	2021	12
Radici bianco Mastroberardino Fiano di Avellino Campagna, Italy	2021	11
<b>ROSÉ</b>		
La Pernice Cantina alla Maggia Rosato di Merlot Ascona, Switzerland	2023	12

<b>RED</b>	<b>Vintage</b>	<b>dl</b>
L/Z Terreni alla Maggia Zweigelt, Limberg Ticino, Switzerland	2020	10
Spätburgunder Weinschwärmer Weingut Höfflin Spätburgunder Kaiserstuhl, Germany	2018	11
Via Edetana Edetària Garnacha, Garnacha Peluda, Carignan Terra Alta, Spain	2020	12
Al Passo Tolaini Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Toscany, Italy	2020	12
<b>SWEET WINE</b>		<b>5cl</b>
Sauternes Château Lafaurie-Peyraguey Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle Sauternes, France	2017	15



## BAR SNACKS

**MINI APÉRO** 14

Mini-Aperitif, Variation aus Grissini, Käsemöckli & Kalamata Oliven

**MINI APÉRO**

Mini aperitif, a variation of grissini, cheese bites & Kalamata olives

**TORTILLA CHIPS** 19

Avocadocreme, Tomaten, Peperoncini

Avocado cream, tomatoes, peperoncini

**BLINIS (pro Stück)** 5.50

Geräucherter Lachs, Crème fraîche, Dill

**BLINIS (per piece)**

Smoked salmon, crème fraîche, dill



**THE LIVING CIRCLE PLÄTTLI** 38

Käse vom Schlattgut, Trockenfleisch und Trockenwurst vom

Château de Raymontpierre & Grissini

**THE LIVING CIRCLE PLATTER**

Cheese from Schlattgut, dried meat and dried sausage from

Château de Raymontpierre & grissini

**TATAR VOM SCHWEIZER RIND**

oder **GEMÜSETATAR**

28/42

Toast, gepickelte Senfkörner, knusprige Kapern & Parmesanchips

**SWISS BEEF TATAR**

or **VEGETABLE TATAR**

Toast, pickled mustard seeds, crispy capers & parmesan potato chips

**PORTION TRÜFFEL FRIES** 16

**PORTION TRUFFLE FRIES**

**PORTION POMMES FRITES** 9

**SAUERTEIGBROT VON DER BÄCKEREI IMHOLZ IN ADLISWIL** 6.50

Handgefertigtes Thymiansauerteigbrot, begleitet von sizilianischem DOP

Olivenöl & scharfem Romesco Dip

**SOUERDOUHG BREAD FROM BAKERY IMHOLZ IN ADLISWIL**

handmade thyme sourdough bread, accompanied by Sicilian DOP olive oil &

spicy Romesco dip

<b>THE LIVING CIRCLE ARANCINI</b> oder <b>VEGETARISCHE ARANCINI</b>	<b>18</b>
Risotto Reis von Terreni alla Maggia, Trockenwurst vom Château de Reymontpierre & Schlattgut Käse	
Risotto Reis von Terreni alla Maggia, Pilze & Schlattgut Käse	
<b>THE LIVING CIRCLE ARANCINI</b> or <b>VEGETARIAN ARANCINI</b>	
Risotto rice from Terreni alla Maggia, dried meat from Château de Reymontpierre & Schlattgut chees	
Risotto rice from Terreni alla Maggia, mushrooms & Schlattgut chees	
 <b>CAESAR SALAT</b>	 <b>19/27</b>
Lattich, Croûtons und Parmesan	
+ Speck & gebratenes schweizer Poulet Schenkelfleisch	+12
<b>CAESAR SALAD</b>	
lettuce, croûtons and parmesan	
+ bacon & pan fried Swiss chicken drumstick	
 <b>PASTRAMI SANDWICH</b>	 <b>32</b>
Brioche mit gerösteten Zwiebeln, Senfcreme, Rucola & getrockneten Tomaten	
<b>PASTRAMI SANDWICH</b>	
Brioche with roasted onions, mustard cream, rocket & dried tomatos	
 <b>ARTISCHOCKENRAVIOLI</b>	 <b>36</b>
Pecorino Sardo, getrocknete Tomaten & Taggiasca Oliven	
<b>RAVIOLI WITH ARTICHOKE</b>	
Pecorino Sardo, dried tomatoes & Taggiasca olives	
 <b>FETTUCCINE MIT BASILIKUMPESTO</b>	 <b>36</b>
<b>FETTUCCINE WITH BASIL PESTO</b>	
 <b>100% SCHWEIZER RINDSBURGER</b> oder <b>ERBSENBURGER</b>	 <b>39</b>
Lattich, gepickelte Gurke und Pommes Frites	
<b>100% SWISS BEEF BURGER</b> or <b>PEA BURGER</b>	
lettuce, pickled cucumber and French fries	

## DESSERTS

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

12

Täglich neues Angebot, fragen Sie uns!

### HOMEMADE CAKES

Please ask for our daily offer



### DIVERSE EISSORTEN & SORBETS VOM EIGENEN HOF

6

Aprikosensorbet, Zitronensorbet, Cassissorbet, Erdbeer- Joghurt, Vanille-, Mokka- und Schokoladeneis

### DIFFERENT ICE CREAM & SORBETS FROM OUR OWN FARM

Apricot sorbet, lemon sorbet, cassis sorbet, strawberry- yoghurt, vanilla, mocca and chocolate ice cream

## SHARE THE LOVE

Wir freuen uns über Ihre Bewertung auf Google  
oder TripAdvisor

Folgen Sie uns auf Instagram @alexlakezurich

## DEKLARATION/ DECLARATION

Poulet, Schwein, Rind; Schweiz

Lachs; Norwegen

*Chicken, pork, beef; Switzerland*

*Salmon; Norway*

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Kreuzkontaminationen können nicht restlos ausgeschlossen werden

*If you have questions about allergens and ingredients that cause intolerance, please contact our service staff.*

*Cross-contamination cannot be completely excluded.*

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

*All prices are in CHF and include VAT*



**ALEX**  
**LAKE ZÜRICH**

Wir hoffen Sie konnten bleibende Erinnerungen mitnehmen und würden uns sehr freuen, Sie bald wieder bei uns am Zürichsee begrüßen zu dürfen.

Bis bald, Ihr Alex Lake Zürich Team.