



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

BEERS

dl

Eichhof Braugold
Vom Fass / Tap

3/ 5

7/9

Ittinger Amber
Flasche/ Bottle

3.3

8

Chopfab Hell August
Flasche/ Bottle

3.3

8

Noam Bier
Flasche/ Bottle

3.3

8

Erdinger Weissbier
Flasche/ Bottle

5

9

Eichhof alkoholfrei
Eichhof alcohol free
Flasche/ Bottle

3.3

7

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
Gaun Alois Lageder Chardonnay South tyrol, Italy	2022	14
Ehrenhausen Sauvignon Blanc Weingut Gross Sauvignon Blanc Styria, Austria	2021	12
Radici bianco Mastroberardino Fiano di Avellino Campagna, Italy	2021	11
ROSÉ		
M de Minuty Château Minuty Grenache, Cinsault, Syrah Côtes-de-Provence, France	2023	13

RED	Vintage	dl
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	13
SWEET WINE		5cl
Beerenauslese Heidi Schröck Burgenland, Österreich	2020	15

BAR SNACKS

MINI APÉRO 14

Variation aus Grissini, Käsemöckli & Kalamata Oliven

MINI APÉRO

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

mit Trüffelmayonnaise

PORTION TRUFFLE FRIES

with truffle mayonnaise

PORTION POMMES FRITES 9

SAUERTEIGBROT VON DER BÄCKEREI VUAILLAT IN USTER 6.50

Handgefertigtes Thymiansauerteigbrot, begleitet von sizilianischem DOP

Olivenöl & scharfem Romesco Dip

SOUERDOUHG BREAD FROM BAKERY VUAILLAT IN USTER

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

spicy Romesco dip

THE LIVING CIRCLE ARANCINI oder VEGETARISCHE ARANCINI	18
Risotto Reis von Terreni alla Maggia, Trockenwurst vom Château de Raymontpierre & Schlattgut Käse	
Risotto Reis von Terreni alla Maggia, Pilze & Schlattgut Käse	
THE LIVING CIRCLE ARANCINI or VEGETARIAN ARANCINI	
Risotto rice from Terreni alla Maggia, dried meat from Château de Raymontpierre & Schlattgut chees	
Risotto rice from Terreni alla Maggia, mushrooms & Schlattgut chees	
 CAESAR SALAT	 19/27
Lattich, Croûtons und Parmesan	
+ Speck & gebratenes schweizer Poulet Schenkelfleisch	+12
CAESAR SALAD	
lettuce, croûtons and parmesan	
+ bacon & pan fried Swiss chicken drumstick	
 PASTRAMI SANDWICH	 32
Brioche mit gerösteten Zwiebeln, Senfcreme, Rucola & getrockneten Tomaten	
PASTRAMI SANDWICH	
Brioche with roasted onions, mustard cream, rocket & dried tomatos	
 RAVIOLI	 36
Pfifferlinge, Spinat und Parmesan	
RAVIOLI	
Chanterelles, spinach and Parmesan cheese	
 FETTUCCHINE MIT BASILIKUMPESTO	 29
FETTUCCHINE WITH BASIL PESTO	
 100% SCHWEIZER RINDSBURGER oder ERBSENBURGER	 39
Lattich, gepickelte Gurke und Pommes Frites	
100% SWISS BEEF BURGER or PEA BURGER	
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, Cassisorbet, 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.