



Brunchissimo

Herzlich Willkommen im Alex Restaurant

Unser Küchenchef Luigi aus Napoli bringt die leichte und authentische Küche der Amalfiküste von Süditalien an den Zürichsee.

Geniessen Sie unseren italienischen Brunch im Alex Restaurant.

Our head chef Luigi from Naples brings the light and authentic cuisine of the Amalfi Coast to the shores of Lake Zurich.

Enjoy our Italian brunch in the stylish setting of the Alex Restaurant.

**Immer Samstags
von 11.30 bis 15.00 Uhr
from 11.30 am to 3 pm**

Spezialitäten wie Polenta und Risottoreis kommen im Alex von unserem landwirtschaftlichen Betrieb – Terreni alla Maggia in Ascona. Von unserem Bauernhof Schlattgut in Herrliberg am anderen Ufer des Zürichsee, beziehen wir verschiedene Produkte wie Eier, Käse und Glace.

Specialties like polenta and risotto rice come from our own farm – Terreni alla Maggia in Ascona.

We source fresh eggs, cheese, and homemade ice cream from our Schlattgut farm in Herrliberg – just across the lake.

Salute!

Geniessen Sie Prosecco von der Casa Canevel à discrétion für einen Aufpreis von CHF 45

Enjoy our sparkling wine from the region à discrétion for an extra charge of CHF 45



Vino

CHAMPAGNER

Perrier Jouët Grand Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, France

Perrier Jouët Blason Rosé

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, France

Prosecco, Casa Canevel

Glera
Venetien, italien

dl

1

23

1

26

1

11.50

WHITE

La Lepre ●

Cantina alla Maggia, Chardonnay, Kerner, Merlot, Sauvignon Blanc
Ascona, Switzerland

2025 1

12

Roero Arneis

Matteo Correggia, Arneis
Piemont, Italien

2024 1

12

Quincy Sauvignon Blanc

Henri Bourgois
Loire, Frankreich

2024 1

14

ROSÉ

La Pernice ●

Cantina alla Maggia, Rosé di Merlot
Ascona, Switzerland

2025 1

12

RED

Il Querceto ●

Cantina alla Maggia, Merlot
Ascona, Switzerland

2022 1

15

Roda Riserva

Roda, Tempranillo, Garnacha, Graciano
Rioja, Spain

2020 1

16

Ripasso

Ca la Bionda, Corvina, Rondinella
Veneto, Italy

2021 1

12

Tè

WHITE NEEDLE

Ein weisser Tee aus China. Fein, weich und aromatisch
A white tea from China. Fine, smooth and highly aromatic

ROOIBOS BOURBON

Rooibos und Vanille welche zusammen einen leichten
Karamellgeschmack ergeben
Rooibos and vanilla which together give a light caramel
flavor

TIE GUAN YIN

Chinesischer Oolong mit blumigen und frischen Noten
Chinese oolong with floral and fresh notes

EDELWEISS

Schweizer Kräutertee mit Eleganz und würziger Frische
Swiss herbal tea with elegance and spicy freshness

MENTHE DU MAROC

Traditionelle marokkanische Minze aus Schweizer Anbau
Traditional Moroccan mint from Swiss cultivation

FRISCHER MINZE oder INGWER-ZITRONEN AUFGUSS

Fresh mint or ginger-lemon infusion

SENCHA YAMATO

Saftiger japanischer Grüntee mit intensivem grünem Geschmack
Juicy Japanese green tea with intense green flavor

BERNER ROSEN

Eine Mischung aus Apfel, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten,
sowie Brennnesseln und Zimt
A blend of apple, carcade, rose petals, lime blossoms, nettles and
cinnamon

EARL GREY

Milder chinesischer Schwarztee verfeinert mit Bergamotte-Öl
Mild Chinese black tea refined with bergamot oil

VERVEINE

Elegante Infusion aus Schweizer Anbau mit zarten Zitrusnoten
Elegant Swiss infusion with delicate citrus notes

GINGER LEMON

Schweizer Tee mit Zitronengras und Ingwer für Frische und
würzige Wärme
Swiss tea with lemongrass and ginger for clear freshness and
spicy warmth

Uova & Co

EIER «BENEDICT»

Pochiertes Ei, Muffin, Schinken und Sauce Hollandaise
EGG «BENEDICT»
Poached egg, muffin, ham and sauce hollandaise

SPIEGELEI, RÜHREI ODER OMELETTE

mit Pilzen, Schinken, Käse oder Tomaten
FRIED EGG, SCRAMBLED EGG OR OMELETTE
with mushroom, ham, cheese or tomatoes

GEKOCHTES EI

BOILED EGG

- Alle Eier sind von unserem Schlattgut in Herrliberg.
All eggs are from our own farm Schlattgut in Herrliberg.

EIER «NORWEGIAN»

Pochiertes Ei, Muffin, Lachs und Sauce Hollandaise
EGG «NORWEGIAN»
Poached egg, muffin, salmon and sauce hollandaise

BAUERNBROT

mit Hüttenkäse und Avocado
FARMERS BREAD
with cottage cheese and avocado

CAPONATA DI VERDURA

Gemüsecaponata mit geröstetem Brot
CAPONATA DI VERDURA
Vegetable Caponata with toasted bread

Dalla Cucina

BRUSCHETTA AL POMODORO

Olivenbrot | Tomaten | Basilikum
Olive bread | tomatoes | basil

RISOTTO ALLA MILANESE

Parmesan | Kalbsjus
Parmesan | veal jus

STRACCETTI DI VITELLO

Zürcher Art | Rösti
Zurich style | rösti

NIÇOISE SALAT

Grüne Bohnen | Eier | Thunfisch
Green beans | eggs | tuna

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Salsa verde | Knoblauchspinat
Salsa verde | garlic spinach

Dolci

PANCAKES

AFFOGATO AL CAFFÈ

Preise

Erwachsene | adults
inkl. Prosecco, Casa Canevel
Kinder bis 11 | children up to 11

CHF 89
CHF 134
CHF 44.50

Im Alex Brunch-Preis sind inbegriffen:

Speisen vom Buffet, Eierspeisen, saisonale Speisen gemäss Karte, Kaffee- und Teegetränke, Säfte, Mineralwasser, Zusätzliche Speisen, Süssgetränke, Bier, Wein und Spirituosen werden separat in Rechnung gestellt.


The Alex brunch price includes:


Food from the buffet, egg dishes, seasonal dishes as listed on the menu, coffee and tea, juices, mineral water
Additional dishes, soft drinks, beer, wine and spirits are charged separately.

WIFI LOGIN:
THE LIVING CIRCLE

DEKLARATION

Schweiz: Schwein, Poulet, Kalb, Trockenfleisch | Norwegen: Lachs | Frankreich: Austern, Entenleber | Niederlande: Miesmuscheln, Seezunge | Kanada: Hummer
Italien: Rohschinken, Charcuterie | Argentinien: Rind | FAO area 37: Tintenfisch, Calamaretti, Venusmuscheln, Wolfsbarsch, Sardellen FAO area 51: Thunfisch |
FAO area 41: Crevetten

Vegetarisch | vegetarian 

Vegan oder vegan möglich | vegan or vegan possible 

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

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MWST

If you have any questions about allergies or intolerances, please ask a member of our staff.

All prices are shown in Swiss francs and include statutory VAT.