ALEX
LAKE ZÜRICH
BY THE LIVING CIRCLE

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

		dl	
Perrier Jouët Grand Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne, France		1	23
Perrier Jouët Blason Rosé Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne, France		1	26
Prosecco, Casa Canevel Glera Venetien, italien		1	11.50

WHITE

La Lepre ● Cantina alla Maggia, Chardonnay, Kerner, Merlot, Sauvignon Blanc Ascona, Switzerland	2025	1	12
Kurtatsch Sauvignon blanc Weingut Kurtatsch Südtirol, Italien	2024	1	14
Chablis VV Bessin Tremblay Chablis, Frankreich	2024	1	15

ROSÉ

La Pernice ● Cantina alla Maggia, Rosé di Merlot Ascona, Switzerland	2025	1	12

RED

Barbarossa ● Cantina alla Maggia, Merlot Ascona, Switzerland	2022	1	13
Vina Alberdi Tempranillo Rioja, Spain	2021	1	14
Prunotto Barbaresco Piemont, Italy	2023	1	15

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

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

CARPACCIO DI MANZO
Rucola | Grana | Balsamicoessig
rocket | grana | balsamic vinegar

AMALFI-SARDELLEN
Brot | Zitrone | Butter
bread | lemon | butter

PAPPARDELLE AI PORCINI
Steinpilzpasta
porcini mushroom pasta

RINDSENTRECÔTE
Polenta | Bimi-Brokkoli
polenta | bimi-Brokkoli

CALAMARETTI ALLA MEDITERRANEA
Tomaten | Kapern | Oliven
tomatoes | capers | olives

Dolci

PANCAKES

BROWNIES
Vanilleglace
vanilla ice cream

Preise

Erwachsene | adults	CHF 89
inkl. Prosecco, Casa Canevel	CHF 134
Kinder bis 11 | children up to 11	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.