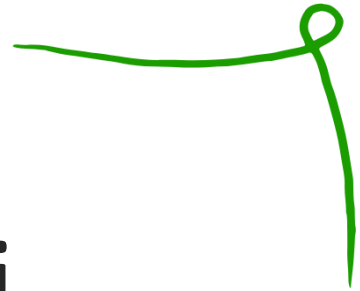




ALEX
LAKE ZÜRICH
BY THE LIVING CIRCLE



Benvenuti

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 das entspannte Dolce Vita im Alex Restaurant.

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. ●



APERITIVO

MINI-APÉRO 🌿		15
Variation von Käse Oliven Grissini <i>Variation of cheese olives grissini</i>		
FIORI DI ZUCCA 🌿	ST / PC	9
Zucchettiblüten Ricotta di Bufala Parmesan Basilikum <i>Zucchini Blossoms Buffalo Ricotta Parmesan Basil</i>		
GILLARDEAU AUSTERN No 2	ST / PC	10.5
Sherryvinaigrette <i>Sherry vinaigrette</i>		
FOCACCIA BARESE 🌿🌿		11
Hausgemachte Focaccia Tomaten Oregano Oliven Olivenöl <i>Home made focaccia tomatoes oregano olives olive oil</i>		
+ San Daniele Rohschinken / <i>San Daniele raw ham</i>		+8
MORTADELLA FAVOLA IGP BOLOGNA		12
Frisch geschnittene Mortadella <i>Freshly sliced Mortadella</i>		
● ARANCINI	ST / PC	9.5
Trockenfleisch Schlattgut Käse Pistazien Trüffelcreme <i>Dried meat cheese from Schlattgut farm pistachios truffle cream</i>		
FILETTI DI ACCIUGHE AMALFITANE	2 ST / PCS	14
SELEZIONE ARMATORE		
Vintage Amalfi Sardellen gegrilltes Brot gesalzene Butter <i>Vintage Amalfi anchovies grilled bread salted butter</i>		



INSALATA

INSALATA NIZZARDA		29
Eier grüne Bohnen Kartoffeln Tuna <i>Eggs Green Beans Potatoes Tuna</i>		
INSALATA CAPRESE 🌿		19
Bunte Tomaten Burrata Basilikum alter Balsamico <i>Mixed coloured tomatoes burrata basil aged balsamic</i>		

INSALATA CAESAR 19 | 29

Lattich | Tomaten | Croûtons | Speck | Caesardressing
Romaine lettuce / tomatoes / croutons / bacon / Caesar dressing

+ gebratenes Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet +12
+ Seared meat of Swiss chicken +12

INSALATA DI STAGIONE 15

Mini Lattich | Saisonales Gemüse | Yuzu-Dressing
Baby Lettuce | Seasonal Market Vegetables | Yuzu Dressing


ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 35

Kalbsfleisch | Signature "Salsa tonnato" | Kapern | Oliven | Tomatenvinaigrette
Veal / signature "Salsa Tonnato" / capers / olives / tomato vinaigrette

CRUDO DI ORATA 32

Dorade | Zitrus | Rhabarber | eingelegte Peperoncini
Sea bream / citrus / rhubarb / pickled peperoncini

TATARE DI VERDURE  25 | 37

Tomaten- Gemüsetatar | Toast | gepickelte Senfkörner | knusprige Kapern |
Parmesanchips
Tomato- vegetable tartar / toast / pickled mustard seeds / capers / parmesan crisps

BATTUTA DI MANZO ALLA PIEMONTESE 32 | 45

Rindstatar | Piemonteser Haselnüsse | 36 Monate gereifter Parmesan |
Sommertrüffel
Tartar of beef / Piedmont hazelnuts / 36 month aged parmesan / summer truffle

ANTIPASTI ALL'ITALIANA (für 2 Pers.) 48


Italienische Charcuterie | Gorgonzola Dolce | Parmesanchips | Grissini
Taralli | Antipasti Gemüse
*Italian charcuterie / gorgonzola / parmesan crisps / grissini
taralli / antipasti vegetables*

ZUPPE




ZUPPA DI POMODORO FREDDA  21

Gekühlte Tomatensuppe | Kräuter Grissini | San Daniele Rohschinken
Chilled Tomato Soup / Herb Grissini / Prosciutto di San Daniele

PASTA

- RAVIOLI** 36
Getrocknete Tomaten | gesalzene Ricotta | geröstete Mandeln
Sun-Dried Tomatoes | Salted Ricotta | Roasted Almonds
- TAGLIOLINI AL LIMONE D' AMALFI**  34
Eiertagliolini | Zitronenrahm | frische Amalfizitrone
Egg tagliolini | lemon cream | fresh Amalfi lemon
- CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE** 43
Cavatelli | Zucchini | Muscheln | Tintenfisch | Garnelen | Tomaten
Cavatelli | Zucchini | Clams | Squid | Prawns | cherry tomatoes
- PACCHERI ALL'ASTICE** 62
Paccheri | Kirschtomaten | Hummer | Hummerbisque | Basilikum
Paccheri | cherry tomatoes | lobster | lobster bisque | basil
- RISOTTO ALLA MILANESE** 34
Terreni alla Maggia Risotto | Safran | 36 Monate alter Parmesan | Kalbsjus
Terreni alla Maggia Risotto | Saffron | 36 Month Aged Parmesan | Veal Jus

VEGETARIANO

- PARMIGIANA DI MELANZANA DI MAMMA LIA**  36
Sizilianische Aubergine | Tomaten | geräucherte Mozzarella | Basilikum
Sicilian purple eggplant | tomatoes | smoked mozzarella | basil
- ORECCHIA DI ELEFANTE**   33
Gegrillte Austernpilze | Salmoriglio | Kapern | Tomatenvinaigrette
Grilled oyster mushrooms | salmoriglio | capers | tomato vinaigrette

PESCE

- TONNO ALLA GRIGLIA** 56
Balfego Thunfisch 180g | Pimientos del Padron | Sizilianische Vinaigrette
Balfegó Tuna (180g) | Padrón Peppers | Sicilian Vinaigrette
- SOGLIOLA ALLA MUGNAIA** 65
Im Ganzen gebratene Seezunge | Butter | Knoblauchspinat | Kapern
Whole seared sole | butter | garlic spinach | capers
- BRANZINO** 52
Wolfsbarsch mit Kräuterkruste | gegrilltes Gemüse | "Yuzugrette"
Seabass with herb crust | grilled vegetables | "yuzugrette"

MOULES ET FRITES 39
Miesmuscheln marnière | Weisswein | French Fries
Mussels marinière / white wine / French fries

CARNE


FILETTO ALLA ROSSINI 69
Rindsfilet | gebratener Entenleber | schwarzer Trüffel
Beef fillet / seared duck liver / black truffle



TAGLIATA DI MANZO 49
Rindsentrecôte | Rucola | 36 Monate gereifter Grana Padano |
Balsamico
*Slices of beef entrecote / rocket salad / 36 month aged Grana Padano /
balsamic vinegar*

COTOLETTA DI VITELLO SELEZIONE ZANETTI 300g 65
Grilliertes Kalbskotlet | Zitrone | Thymian | Caponata alla Siciliana
Grilled Veal Chop / Lemon / Thyme / Caponata alla Siciliana

CONTORNI

INSALATA VERDE 6  
Kleiner grüner Blattsalat
Small green leaf salad

BROCCOLI 11  
Gebratener wilder Brokkoli
Seared wild broccoli

VERDURE ALLA GRIGLIA 8  
Gegrilltes Gemüse mit Kräuteröl mariniert
Grilled mixed vegetables with herbal oil

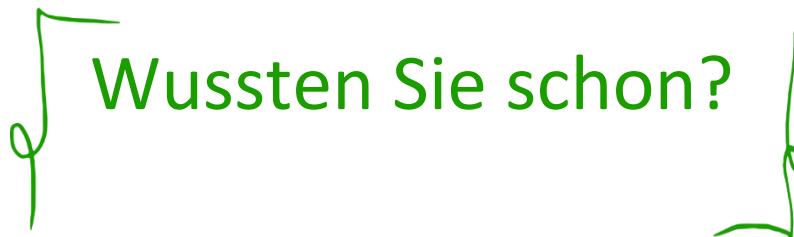
TRÜFFEL FRIES 15 
Trüffelmayonnaise | frischer Sommertrüffel
Truffle mayonnaise / fresh summer truffle

FRENCH FRIES 8  

PATATE AL ROSMARINO 8  
Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes

DESSERT

SFOGLIATELLA 2.0 🌿	18
Ricotta Mousse Orangen Fillo Teig <i>Ricotta mousse / oranges / Fillo dough</i>	
TIRAMISU «ALEX STYLE» 🌿	18
Olivenölbiskuit Kaffeeglace Baileys Mascarponeespuma <i>Olive oil biscuit / coffee ice cream / Baileys / mascarpone espuma</i>	
MILLEFOGLIE 🌿	18
Mandeln Vanille Erdbeeren <i>almonds / vanillia / strawberries</i>	
SORBETTO AL LIMONE D'AMALFI 🌿🌿	13
Ganze Amalfizitrone gefüllt mit Zitronensorbet <i>Whole Amalfi lemon filled up with lemon sorbet</i>	
● GELATI E SORBETTI SCHLATTGUT	6
Vanille- Mokka- Schokoladen- Stracciatellaglace 🌿 <i>Vanilla- / mocca- / chocolate- / stracciatella ice cream</i>	
Aprikosen- Erbeersorbet / Apricot - / strawberry sorbet 🌿🌿	



Jeden Samstag gibt es unseren **Alex Brunch** von 11.30 – 15.00 Uhr!

WIFI LOGIN

THE LIVING CIRCLE

DEKLARATION

Schweiz: Pouletschenkel, Schweinespeck, Kalbshüfte, Rindstatar, Trockenfleisch, Rindsconsommé, Rindsfilet, Lamm | Frankreich: Austern, Entenleber |
Niederlande: Vongole, Miesmuscheln, Seezunge | Kanada: Hummer | Italien: Thunfischsalsa, rote Garnelen, Salami, Mortadella, Cappelletti Schinken,
Sardellen, San Daniele Rohschinken, Tintenfisch | Argentinien: Rindsentrecôte | Marokko: Oktopus | Griechenland: Wolfsbarsch, Dorade

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