

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 / 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

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

VEGETARIANO

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

PESCE

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

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

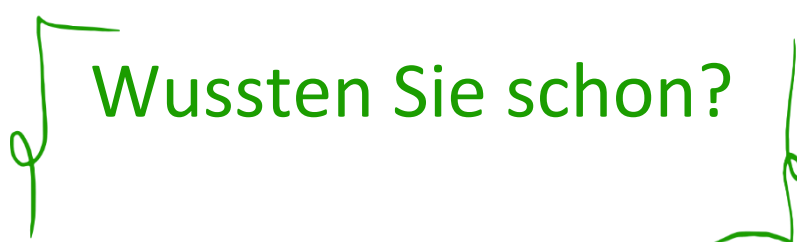
PATATE AL ROSMARINO 🌿🌿

8

Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes

DESSERT

PANNA COTTA	16
Basilikum Pfirsich Limetten <i>Basil / Peach / Limes</i>	
TIRAMISU «ALEX STYLE» 🌿	18
Olivenölbiskuit Kaffeeiglace 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>	
FRUTTI ROSSI 🌿🌿	18
Aprikosensorbet Frische Beeren <i>Apricotsorbet / fresh berrys</i>	
● GELATI E SORBETTI SCHLATTGUT	6
Vanille- / Mokka- / Erdbeer- / Schokoladen- / Stracciatellaglace 🌿 <i>Vanilla- / mocca- / strawberry- / chocolate- / stracciatella ice cream</i>	
Aprikosensorbet / Apricot 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