



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.

Proud member of  RELAIS & CHATEAUX

APERITIVO

MINI-APÉRO 🌿		14	
Variation von Parmesan Oliven Grissini <i>Variation of parmesan cheese / olives / grissini</i>			
GILLARDEAU AUSTERN No 2	ST / PC	9.5	
Sherryvinaigrette / <i>Sherry vinaigrette</i>			
BRUSCHETTE AL POMODORO 🌿🌿	2 ST / PCS	9	
Gegrilltes Olivenbrot Datteltomaten Basilikumkresse <i>Grilled olive bread / date tomatoes / basil cress</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
● ARANCINI	ST / PC	9.5	
Trockenfleisch Schlattgut Käse Pistazien Trüffelcreme <i>Dried meat / Cheese from Schlattgut farm / pistachios / truffel cream</i>			
FILETTI DI ACCIUGHE AMALFITANE	2 ST / PCS	14	
SELEZIONE ARMATORE			
Vintage Amalfi Sardinien gegrilltes Brot gesalzene Butter <i>Vintage Amalfi sardines / grilled bread / salted butter</i>			




INSALATA

INSALATA PANZANELLA 🌿🌿		19
Grüne Bohnen Tomaten Artischocken Croûtons Yuzudressing von der Terreni alla Maggia <i>Beans / tomatoes / artichokes / croutons / yuzu dressing form Terreni alla Maggia</i>		
INSALATA CAPRESE 🌿		19
Bunte Tomaten Burrata Basilikum alter Balsamico <i>Mixed coloured tomatoes / basil / aged balsamic</i>		



INSALATA CAESAR	19 27
Lattich Tomaten Croûtons Parmesan Caesars Dressing <i>Romaine lettuce / tomatoes / croutons / parmesan cheese / Caesar's dressing</i>	
+ Speck & gebratenes Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet <i>+ Bacon & seared meat of Swiss chicken</i>	+12

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO	35
Kalbsfleisch Signature "Salsa tonnato" Kapern Oliven Tomatenvinaigrette <i>Veal / signature "Salsa Tonnato" / capers / olives / tomato vinaigrette</i>	
POLPO E PATATE	34
Oktopus Taggiasca Oliven Kartoffeln Artischocken Salsa Verde <i>Octopus / Taggiasca olives / potatoes / artichokes / salsa verde</i>	
TATARE DI VERDURE 	25 37
Tomaten- Gemüsetatar Toast gepickelte Senfkörner knusprige Kapern & Parmesanchips <i>Tomato- vegetable tartar / toast / pickled mustard seeds / capers / Parmesan crisps</i>	
BATTUTA DI MANZO ALLA PIEMONTESE	32 45
Rindstatar Piemonteser Haselnüsse 36 Monate gereifter Parmesan Sommertrüffel <i>Tartar of beef / Piemont hazelnuts / 36 month aged parmesan cheese / summer truffles</i>	

ANTIPASTI ALL'ITALIANA (für 2 Pers.)	48
Auswahl an italienischer Charcuterie Gorgonzola Dolce Parmesanchips Grissini Taralli Antipasti Gemüse <i>Selection of Italian charcuterie / gorgonzola cheese / Parmesan crisps / grissini Taralli / antipasti vegetables</i>	




ZUPPE

ZUPPA DI ASPARAGI 	21
Spargelsuppe Salzzitrone Dill Croûtons <i>Asparagus soup / salt lemon / dill / croutons</i>	
ZUPPA DI POMODORO FREDDA 	19
Gekühlte Tomatensuppe Kräutergrissini San Daniele Rohschinken <i>Chilled tomato soup / homemade herbal grissini / San Daniele raw ham</i>	

PASTA

- RAVIOLI DI CARCIOFI**  34
Artischocken | Pecorino Sardo | getrocknete Tomaten | Taggiasca Oliven
Artichokes | Pecorino sardo | dried tomatoes | Taggiasca olives
- TAGLIOLINI AL LIMONE DI AMALFI**  32
Eiertagliolini | Zitronenrahm & frische Amalfizitrone
Egg tagliolini | lemon cream & fresh Amalfi lemon
- PACCHERI AI FRUTTI DI MARE** 41
Paccheri Pasta | Muscheln | Tintenfisch | Garnelen | Tomaten
Paccheri pasta | mussels | squids | prawns | tomatoes
- LINGUINE ALL'ASTICE** 58
Linguine | Kirschtomaten | Hummer | Hummerbisque | Basilikum
Linguine | cherry tomatoes | lobster | lobster bisque | basil

VEGETARIANO

- PARMIGIANA DI MELANZANA DI MAMMA LIA**  36
Sizilianische Aubergine | Tomaten | geräucherter Mozzarella | Basilikum
Sicilian purple eggplant | tomatoes | smoked Mozzarella | basil
- ORECCHIA DI ELEFANTE**   30
Gegrillte Austernpilze | Salmoriglio | Kapern | Tomatenvinaigrette
Grilled oyster mushrooms | salmoriglio | capers | tomatovinaigrette

PESCE

- TONNO BOLFEGO 180gr.** 59
Balfego Thunfisch | Salat von grünem & weissem Spargel | Sizil. Vinaigrette
Balfego tuna | salad of green & white asparagus | Sicilian vinaigrette
- SOGLIOLA ALLA MUGNAIA** 65
Im Ganzen gebratene Seezunge | Butter | Knoblauchspinat
Whole seared sole | butter | garlic spinach
- BRANZINO** 52
Wolfsbarsch mit Kräuterkruste | gegrilltem Gemüse | "Yuzugrette"
Seabass with herb crust | grilled vegetables | "yuzugrette"
- MOULES ALLA MARINARA** 39
Miesmuscheln | Kirschtomaten | gegrilltes Brot | Petersilie
Mussels | cherry tomatoes | grilled bread | parsley

CARNE

FILETTO ALLA ROSSINI 68

Rindsfilet mit gebratener Entenleber | Sommertrüffel
Beef fillet with seared duck liver / summer truffles

TAGLIATA DI MANZO 49

Rindsentrecôte | Rucola | 36 Monate gereifter Parmesan | Balsamico
Slices of beef entrecote / rocket salad / 36 month aged Parmesan cheese / balsamic

COTOLETTA DI VITELLO SELEZIONE ZANETTI 300gr. 65

Paniertes Kalbskotelett Mailänder Art | kleiner Salat
Milanese style veal cutlet / small green salad

CONTORNI

INSALATA VERDE 🌿🌿 8

Kleiner grüner Blattsalat
Small green leaf salad

BROCCOLI 🌿🌿 8

Gebratener wilder Brokkoli
Seared wild broccoli

VERDURE ALLA GRIGLIA 8

Gegrilltes Gemüse mit Kräuteröl mariniert
Grilled mixed vegetables with herbal oil

TRÜFFEL FRIES 🌿 13

Trüffelmayonnaise
Truffle mayonnaise

FRENCH FRIES 🌿🌿 8









PATATE AL ROSMARINO 🌿🌿 8

Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes

RISOTTO ALLO ZAFERANO 🌿 13

Safranrisotto
Saffron risotto

DESSERT

BABA AL LIMONE 	18
Limoncello Zitronencreme Beeren / Limoncello lemon cream berries	
TIRAMISU «ALEX STYLE» 	18
Olivenölbiskuit Kaffeeglace Baileys Mascarponeespuma <i>Olive oil biscuit coffee ice cream Baileys mascarpone espuma</i>	
PROFITEROLES 	18
Weisse Schokoladenganache Pistazien Erdbeeren <i>White chocolate cream pistachios 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 / <i>Apricot - / strawberry sorbet</i>  	

 *Wussten Sie schon?* 


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

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