



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
Variation of parmesan cheese / olives / grissini

FIORI DI ZUCCA 🌿 ST / PC 9

Gefüllte Zucchettiblüten | Ricotta di bufala | Parmesan | Basilikum | Tomaten
Stuffed zucchini blossoms / ricotta di bufala / parmesan cheese / tomatoes

GILLARDEAU AUSTERN No 2 ST / PC 9.5

Sherryvinaigrette / *Sherry vinaigrette*

BRUSCHETTE AL POMODORO 🌿🌿 2 ST / PCS 9

Gegrilltes Olivenbrot | Datteltomaten | Basilikumkresse
Grilled olive bread / date tomatoes / basil cress

FOCACCIA BARESE 🌿🌿 11

Hausgemachte Focaccia | Tomaten | Oregano | Oliven | Olivenöl
Home made focaccia / tomatoes / oregano / olives olive oil
 + San Daniele Rohschinken / *San Daniele raw ham* +8

● ARANCINI ST / PC 9.5

Trockenfleisch | Schlattgut Käse | Pistazien | Trüffelcreme
Dried meat / Cheese from Schlattgut farm / pistachios / truffel cream

FILETTI DI ACCIUGHE AMALFITANE 2 ST / PCS 14

SELEZIONE ARMATORE

Vintage Amalfi Sardellen | gegrilltes Brot | gesalzene Butter
Vintage Amalfi anchovies / grilled bread / salted butter



INSALATA

● INSALATA PANZANELLA 🌿🌿 19

Grüne Bohnen | Tomaten | Artischocken | Croûtons
 Yuzudressing von der Terreni alla Maggia
Beans / tomatoes / artichokes / croutons / yuzu dressing from Terreni alla Maggia

INSALATA CAPRESE 🌿 19

Bunte Tomaten | Burrata | Basilikum | alter Balsamico
Mixed coloured tomatoes / basil / aged balsamic

INSALATA CAESAR

19 | 27

Lattich | Tomaten | Croûtons | Parmesan | Caesars Dressing
Romaine lettuce / tomatoes / croutons / parmesan cheese / Caesar's dressing
+ Speck & gebratenes Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet
+ Bacon & seared meat of Swiss chicken

+12

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

35

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

POLPO E PATATE

34

Oktopus | Taggiasca Oliven | Kartoffeln | Artischocken | Salsa Verde
Octopus / Taggiasca olives / potatoes / artichokes / salsa verde

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 / Piemont hazelnuts / 36 month aged parmesan cheese / summer truffles

ANTIPASTI ALL'ITALIANA (für 2 Pers.)

48

Auswahl an italienischer Charcuterie | Gorgonzola Dolce | Parmesanchips | Grissini
Taralli | Antipasti Gemüse
Selection of Italian charcuterie / gorgonzola cheese / Parmesan crisps / grissini
Taralli / antipasti vegetables

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO FREDDA

19

Gekühlte Tomatensuppe | Kräutergrissini | San Daniele Rohschinken
Chilled tomato soup / homemade herbal grissini / San Daniele raw ham

PASTA

RAVIOLI AL TARTUFO 🌿	52
Ricotta Parmesan Spinat Sommertrüffel <i>Ricotta / parmesan cheese / spinach / summer truffle</i>	
TAGLIOLINI AL LIMONE DI AMALFI 🌿	32
Eiertagliolini Zitronenrahm & frische Amalfizitrone <i>Egg tagliolini / lemon cream & fresh Amalfi lemon</i>	
PACCHERI AI FRUTTI DI MARE	41
Paccheri Pasta Muscheln Tintenfisch Garnelen Tomaten <i>Paccheri pasta / mussels / squids / prawns / tomatoes</i>	
LINGUINE ALL'ASTICE	58
Linguine Kirschtomaten Hummer Hummerbisque Basilikum <i>Linguine / cherry tomatoes / lobster / lobster bisque / basil</i>	

VEGETARIANO

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

PESCE

TONNO BALEGGO 180gr.	59
Baleggo Thunfisch Pimientos del Padron Sizil. Vinaigrette <i>Baleggo tuna / pimientos del padron / Sicilian vinaigrette</i>	
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	65
Im Ganzen gebratene Seezunge Butter Knoblauchspinat <i>Whole seared sole / butter / garlic spinach</i>	
BRANZINO	52
Wolfsbarsch mit Kräuterkruste gegrilltem Gemüse "Yuzugrette" <i>Seabass with herb crust / grilled vegetables / "yuzugrette"</i>	
MOULES ALLA MARINARA	39
Miesmuscheln Kirschtomaten gegrilltes Brot Petersilie <i>Mussels / cherry tomatoes / grilled bread / parsley</i>	

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 |
Safranmayonnaise
Milanese style veal cutlet / small green salad / saffron mayonnaise

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 | Kaffeeiglace | Baileys | Mascarponeespuma
Olive oil biscuit | coffee ice cream | Baileys | mascarpone espuma

PROFITEROLES  18
Weisse Schokoladenganache | Pistazien | Erdbeeren
White chocolate cream | pistachios | strawberries

SORBETTO AL LIMONE D'AMALFI   13
Ganze Amalfizitrone gefüllt mit Zitronensorbet
Whole Amalfi lemon filled up with lemon sorbet

● **GELATI E SORBETTI SCHLATTGUT** 6
Vanille- | Mokka- | Schokoladen- | Stracciatellaglace 
Vanilla- / mocca- / chocolate- / stracciatella ice cream
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: 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