



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>		
CROCHETTA DI OSSOBUCO	ST / PC	11.5
Ossobuco-Rillettes Limette Safran-Mayonnaise <i>Ossobuco Rillettes / Lime / Saffron Mayonnaise</i>		
GILLARDEAU AUSTERN No 2	ST / PC	10.5
Sherryvinaigrette <i>Sherry vinaigrette</i>		
FOCACCIA BARESE 🌿🌿		11
Hausgemachte Focaccia Tomaten Oregano Oliven Olivenöl <i>Homemade focaccia / tomatoes / oregano / olives / olive oil</i>		
+ San Daniele Rohschinken / <i>San Daniele prosciutto</i>		+8
MORTADELLA FAVOLA BOLOGNA IGP AL TARTUFO		12
Mortadella mit Trüffel <i>Mortadella with truffle</i>		
● ARANCINI	ST / PC	9.5
Trockenfleisch Käse vom Schlattgut 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 CAPRESE 🌿		25
Bunte Tomaten Burrata Basilikum alter Balsamico <i>Mixed coloured tomatoes / basil / aged balsamic</i>		
INSALATA DI STAGIONE 🌿		17
Mini Lattich Saisonales Gemüse Yuzu-Dressing <i>Baby lettuce seasonal market vegetables yuzu dressing</i>		

INSALATA CAESAR

19 | 29

Lattich | Tomaten | Croûtons | Speck | Caesardressing

Romaine lettuce / tomatoes / croûtons / bacon / Caesar dressing

+ gebratenes Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet

+12

+ *Seared Swiss chicken thigh meat*

+12

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

35

Kalbsfleisch | Signature "Salsa tonnato" | Kapern | Oliven | Tomatenvinaigrette

Veal / signature "Salsa Tonnato" / capers / olives / tomato vinaigrette

CRUDO DI ORATA

32

Dorade | Yuzu | Himbeere «iced» | eingelegte Peperoncini

Sea bream / yuzu / raspberry «iced» / pickled peperoncini

TARTARE DI VERDURE

25 | 37

Tomaten- Gemüsetatar | Toast | gepickelte Senfkörner | knusprige Kapern |

Parmesanchips

Tomato- vegetable tartar / toast / pickled mustard seeds / capers / parmesan crisps

TARTARE DI MANZO

35 | 45

Rindstatar | Parmesan | Kapern | Zitrone | Olivenöl | Brot

Beef tartare / parmesan / capers / lemon / olive oil / bread

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 ZUCCA MANTOVANA

19

Kürbissuppe aus Mantua | Waldpilze | Croûtons | Rosmarin

Mantuan pumpkin soup / wild mushrooms / croûtons / rosemary

ZUPPA ALLO CHAMPAGNE

29

Champagnersuppe | Geräucherter Lachs | Dill | Olivenöl

Champagne soup / smoked salmon / dill / olive oil

PASTA

RAVIOLI AI PORCINI 🌿	42
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen Parmesan-Sauce Spinat Haselnüsse <i>Porcini ravioli / parmesan sauce / spinach / hazelnuts</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	64
Paccheri Kirschtomaten Hummer Hummerbisque Basilikum <i>Paccheri / cherry tomatoes / lobster / lobster bisque / basil</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE	35
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 MELANZANE DI MAMMA LIA 🌿	38
Sizilianische Aubergine Tomaten geräucherter 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 "BALFEGÓ"	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 Marinière Weisswein Pommes Frites <i>Mussels marinière / white wine / french fries</i>	

CARNE

FILETTO ALLA ROSSINI

69

Rindsfilet | Gebratene Entenleber | schwarzer Trüffel

Beef fillet | seared duck liver | black truffle

TAGLIATA DI MANZO OJO DE AGUA

52

Rindsentrecôte | Rucola | 36 Monate gereifter Grana Padano |

Balsamico

Slices of beef entrecote | rocket salad | 36 month aged Grana Padano | balsamic vinegar

ENTRECÔTE DI CAPRIOLO

62

Entrecôte vom Reh | Waldpilze | Rosenkohl | Preiselbeeren

Venison entrecôte | wild mushrooms | brussels sprouts | lingonberries

CONTORNI

INSALATA VERDE 🌿🌿

6

Kleiner grüner Blattsalat

Small green leaf salad

BROCCOLI 🌿🌿

11

Gebratener wilder Brokkoli

Seared wild broccoli

VERDURE ALLA GRIGLIA 🌿🌿

9

Gegrilltes Gemüse mit Kräuteröl mariniert

Grilled mixed vegetables with herbal oil

PATATE FRITTE AL TARTUFO 🌿

15

Pommes frites | Trüffelmayonnaise | frischer Herbsttrüffel

French fries | truffle mayonnaise | fresh autumn truffle

PATATE FRITTE 🌿🌿

8

Pommes frites

French fries

PATATE AL ROSMARINO 🌿🌿

9

Rosmarinkartoffeln

Rosemary potatoes

DESSERT

TIRAMISU «ALEX STYLE»

17

Olivenölbiskuit | Kaffeeglace | Baileys | Mascarponeespuma

Olive oil biscuit / coffee ice cream / Baileys / mascarpone espuma

SORBETTO AL LIMONE D'AMALFI 🌿 🌿

18

Ganze Amalfizitrone gefüllt mit Zitronensorbet

Whole Amalfi lemon filled up with lemon sorbet

MILLEFOGLIE

18

Weisse Schokolade | Vanille | Marroni

White chocolate / vanilla / chestnuts

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

13

Valrhona 70% Schokoladenfondant | Passionsfruchtsorbet

Valrhona 70% chocolate fondant / passion fruit sorbet

● GELATI E SORBETTI SCHLATTGUT

6

Vanille- / Mokka- / Erdbeer- / Schokoladen- / Stracciatellaglace

Vanilla- / mocca- / strawberry- / chocolate- / stracciatella ice cream

Aprikosensorbet / Apricot sorbet 🌿 🌿

Wussten Sie schon?

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, Brot |
Österreich: Rehentrecôte | Frankreich: Austern, Entenstopfleber, aus zwangsernährten Enten | Niederlande: Vongole, Miesmuscheln,
Seezunge | Kanada: Hummer | Italien: Thunfischsalsa, rote Garnelen, Salami, Mortadella, Capocollo-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