



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

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



## INSALATA

|   |  |    |
|---|--|----|
| <b>INSALATA NIZZARDA</b>  |  | 29 |
| Eier   grüne Bohnen   Kartoffeln   Tuna<br><i>Eggs   Green Beans   Potatoes   Tuna</i>                          |  |    |
| <b>INSALATA CAPRESE</b> 🌿   |  | 19 |
| Bunte Tomaten   Burrata   Basilikum   alter Balsamico<br><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 / Piemont 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

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