



Brunchissimo

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 unseren italienischen Brunch im Alex Restaurant.

Our head chef Luigi from Naples brings the light and authentic cuisine of the Amalfi
Coast to the shores of Lake Zurich.

Enjoy our Italian brunch in the stylish setting of the Alex Restaurant.

von 11.30 bis 15.00 Uhr
from 11.30 am to 3 pm

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.

Specialties like polenta and risotto rice come from our own farm
– Terreni alla Maggia in Ascona.

We source fresh eggs, cheese, and homemade ice cream from our Schlattgut farm in
Herrliberg – just across the lake.

Salute!



Geniessen Sie Prosecco von der Casa Canevel à discrétion
für einen Aufpreis von CHF 45
Enjoy our sparkling wine from the region à discrétion
for an extra charge of CHF 45



Vino

CHAMPAGNER

dl

Perrier Jouët Grand Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne, France	1	23
Perrier Jouët Blason Rosé Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne, France	1	26
Prosecco, Casa Canevel Glera Venetien, italien	1	11.50

WHITE

La Lepre Cantina alla Maggia Chardonnay, Kerner, Merlot, Sauvignon Blanc Ascona, Switzerland	2024	1	10
Riesling Weingut Ökonomierat Rebholz Riesling Pfalz, Germany	2023	1	12
Sancerre Blanc Domaine Denizot Sauvignon Blanc Sancerre, France	2023	1	14

ROSÉ

La Pernice Cantina alla Maggia Rosato di Merlot Ascona, Switzerland	2024	1	12
Symphonie Maison Saint Marguerite Cinsault, Grenache, Rolle Côtes de Provence, France	2022	1	14

RED

Il Querceto Cantina alla Maggia Merlot Ascona, Switzerland	2020	1	15
---	------	---	----

Via Edetana Edetària Garnacha, Garnacha Peluda, Carignan Terra Alta, Spain	2021	1	12
Al Passo Tolaini Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Toscany, Italy	2020	1	13

Easy Drinking

MIMOSA Prosecco, fresh orange juice Classic brunch refresher			12
PINEAPEROL Aperol, Pineapple Juice, Yuzu Liqueur, Prosecco Light body, fruity, slight hints of bitterness			18
RUBY ROYAL Havana 3 yr., Plymouth Sloe Gin, Honey Sirup, Strawberry, Perrier Jouët Grand Brut Champagne Elegant, refreshing, medium body			24
AMALFI SKINNY BITCH Homemade non-alcoholic Amalfi Limoncello, vodka, soda water, Amalfi Lemon Citrusy, refreshing, intense			20

No Drinking

GOT TO GIVE IT UP Mango & Passionfruit Juice, Lime, Orgeat Fruity-fresh			16
AMALFI ZERO SPRIZZ Homemade Non-Alcoholic Amalfi Limoncello, Zero’si Sparkling Wine, Amalfi Lemon Citrusy, refreshing, Mediterranean			16

Nova E Co

EIER «BENEDICT»
Pochiertes Ei, Muffin, Schinken und Sauce Hollandaise
EGG «BENEDICT»
Poached egg, muffin, ham and sauce hollandaise

SPIEGELEI, RÜHREI ODER OMELETTE
mit Pilzen, Schinken, Käse oder Tomaten
FRIED EGG, SCRAMBLED EGG OR OMELETTE
with mushroom, ham, cheese or tomatoes

GEKOCHTES EI
BOILED EGG

- Alle Eier sind von unserem Schlattgut in Herrliberg.
All eggs are from our own farm Schlattgut in Herrliberg.

EIER «NORWEGIAN»
Pochiertes Ei, Muffin, Lachs und Sauce Hollandaise
EGG «NORWEGIAN»
Poached egg, muffin, salmon and sauce hollandaise

BAUERNBROT
mit Hüttenkäse und Avocado
FARMERS BREAD
with cottage cheese and avocado

CAPONATA DI VERDURA
Gemüsecaponata mit geröstetem Brot
CAPONATA DI VERDURA
Vegetable Caponata with toasted bread

Dalla Cucina

INSALATA CAPRESE

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

RAVIOLI DI CARCIOFI

Artischocken | Pecorino Sardo | getrocknete Tomaten |
Taggiasca Oliven
*Artichokes | Pecorino sardo | dried tomatoes | Taggiasca
olives*

CALAMARETTI ALLA MEDITERRANEA

Knoblauchspinat
Garlic spinach

BRUSCHETTE AL POMODORO

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

TAGLIATA DI MANZO

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

Dolci

PANCAKES

Mit hausgemachtem Beerenkompott und Ahornsirup
With homemade berry compote and maple syrup

TORTA CAPRESE

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Mandeln
Gluten free chocolate cake with almonds

Preise

Erwachsene | adults

CHF 89

inkl. Prosecco, Casa Canevel

CHF 134

Kinder bis 11 | children up to 11

CHF 44.50

Im Alex Brunch-Preis sind inbegriffen:

Speisen vom Buffet, Eierspeisen, saisonale Speisen gemäss Karte, Kaffee- und Teegetränke, Säfte, Mineralwasser,
Zusätzliche Speisen, Süssgetränke, Bier, Wein und Spirituosen werden separat in Rechnung gestellt.

The Alex brunch price includes:

Food from the buffet, egg dishes, seasonal dishes as listed on the menu, coffee and tea, juices, mineral water.

Additional dishes, soft drinks, beer, wine and spirits are charged separately.

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

If you have any questions about allergies or intolerances, please ask a member of our staff.

All prices are shown in Swiss francs and include statutory VAT.