



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

Macán Clásico Bejamin de Rothschild Vega Sicilia Merlot Rioja, Spain	2020	1	16
Ruit Hora Caccia al Piano Petit Verdot, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon Tuscany, Italy	2020	1	14

Easy Drinking

MIMOSA Prosecco, fresh orange juice Classic brunch refresher			16
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 DI TONNO

Thunfisch | Ei | Tomaten
Tuna | eggs | tomatoes

RIGATONI ALL’AMATRICIANA

Tomaten | Pecorino | Guanciale
Tomatoes | pecorino | guanciale

CALAMARETTI MEDITERRANEAN STYLE

Oliven | Kapern
Olives | capers

PROSCIUTTO DI MELONE

San Daniele Rohschinken | Zerbinati Melone | Basilikum
San Daniele raw ham | Zerbinati melon | basil

TAGLIATA DI MANZO

Rucola | Parmesan | Balsamico
Rocket salad | parmesan cheese | balsamic vinegar

Dolci

PANCAKES

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

TORTA CAPRESE

Glutenfreier Schokoladenkuchen | Mandeln
Gluten free chocolate cake | almonds

Preise

Erwachsene | adults
inkl. Prosecco, Casa Canevel
Kinder bis 11 | children up to 11

CHF 89
CHF 134
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.