

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ALEX



Für eine beseelte Atmosphäre im Restaurant sorgt unsere Restaurantmanagerin Cara Schreiber.

Das talentierte Küchen-Team führt Küchenchef Luigi De Gregorio.

Unsere Gerichte überzeugen im Handwerk, verführen mit Geschmack und beruhen auf hochwertigen Produkten. Auf den Teller kommt, was gerade Saison und den Ursprung in uns vertrauter Umgebung hat. Ganz egal, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, die grosse Sorgfalt bleibt gleich.

Unser Luxus ist naturnah. Wir kennen unsere Produzent:innen. Als Teil von The Living Circle leben wir eine enge Verbindung zwischen Landwirtschaft und Gastronomie vor.

Polenta und der Risottoreis kommen von unserem Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten – den Terreni alla Maggia in Ascona. Die Eier stammen von glücklichen Hühnern aus unserem Bauernhof Schlattgut in Herrliberg.

Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Keller. Den Fisch liefert Bianchi, die Lachsforellen bekommen wir von der Familie Reichmuth von der Brüggli Fischzucht in Sattel SZ.

Adrian, unser Fischlieferant, stürzt sich jeden Morgen fröhlich in sein Abenteuer, um uns mit den köstlichsten Felchen aus dem Zürichsee zu beliefern.

Das Brot wird in der Bäckerei Imholz in Adliswil nach alter Tradition mit einer 90-jährigen Kultur und einheimischen Getreidesorten gebacken.

Unser frisches Obst und Gemüse beziehen wir von Marinello, einem lokalen Anbieter.

Das ist unsere Definition von Luxus

Luigi de Gregorio

Cara Schreiber



Starten Sie mit einem kleinen Apéro

MINI-APÉRO	14
Variation aus Käsemöckli, Kalamata Oliven & Grissini	
FRANZÖSISCHE FINES DE CLAIRE AUSTERN (pro Stück)	7
Sherryvinaigrette	
BLINIS (pro Stück)	4.50
Geräucherter Lachs, Crème fraîche & Dill	
DINKELBROT VON DER BÄCKEREI IMHOLZ IN ADLISWIL	6.50
Handgefertigtes Dinkelbrot, begleitet von cremiger Röstzwiebelbutter & aromatischem Tomatenhummus	

VORSPEISEN

THE LIVING CIRCLE SALAT	19
Frühlingsalat, Ei vom Schlattgut, Trockenwurst vom Château de Reymontpierre & Polentacracker von Terreni alla Maggia	
CAESAR SALAT	19/27
Lattich, Croûtons & Parmesan	
+ Speck & gebratenem Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet	
ALEX VITELLO TONNATO	35
Thunfischtatar, Schweizer Kalbsfleisch, Signature «Salsa tonnato»	
SUPPE VON WEISSEN SPARGELN	19
Gebeizte Lachsforelle & Dill	
KNUSPRIGES EI VOM SCHLATTGUT	28
Blattspinat, schwarzer Trüffel & Kartoffelschaum	
POLPO E PATATE	32
Frisella aus Apulien, Taggiasca Oliven, Artischocken und Salsa Verde	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND	28/42
oder GEMÜSETATAR	
Toast, gepickelte Senfkörner, knusprige Kapern & Parmesanchips	
CAPRSES SALAT	28
Farbige Tomaten, Burrata, Basilikum und mediterranes Focaccia	

HAUPTSPEISEN

ARTISCHOCKENRAVIOLI	34
Pecorino Sardo, getrocknete Tomaten & Taggiasca Oliven	
CALAMARATA DI GRAGNANO IGP	39
Venusmuscheln, Calamaretti, Tomaten und Crevetten	
PARMIGIANA «alla Luigi»	36
Auberginen, Tomaten, Parmesansauce & Basilikum	
ZANDER AUS DEM LAGO MAGGIORE	54
Grüner Spargel, mediterrane Sauce mit Oliven, Kapern & Tomaten	
ZÜRICHSEE FELCHEN	46
Felchen im Ganzen gebraten mit Zitrone & geschmolzener Knoblauchkräuterbutter	
FILET VON DER DORADE	46
Artischocken, Bohnen & Chorizosauce	
MOULES ET FRITES	42
Miesmuscheln marinère & French Fries	
RINDSFILET ROSSINI	64
Filet vom Schweizer Rind mit gebratener Entenleber & Trüffel	
RINDS TAGLIATA	54
Rucola, 36 Monate gereifter Parmesan und Balsamicoessig	
SCHWEIZER POULETBRUST	46
Grüner Spargel, Tessiner Rohschinken & Pommerysenfsauce	

BEILAGEN

SALAT	9
WILDER BROKKOLI	9
TRÜFFEL FRIES	16
FRENCH FRIES	9
ROSMARINKARTOFFELN	9
SAFRANRISOTTO	13

Daily Special

Lassen Sie sich inspirieren und fragen Sie nach dem heutigen Tageshighlight.

DEKLARATION

Schweiz: Lachsforelle, Felchen, Zander, Rind, Schwein, Poulet, Saibling

Norwegen: Lachs

Frankreich: Austern, Entenleber

Niederlande: Miesmuscheln

Griechenland: Dorade

Italien: Tintenfisch V37

Thunfisch: V51

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kreuzkontaminationen können nicht restlos ausgeschlossen werden.

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MWST

DESSERT

BANOFFEE MILLE FEUILLE Blätterteig mit Vanillecreme, Bananen & Karamellsauce	18
PAVLOVA Rande, Vanille und Himbeere	18
SAUERKIRSCHCHEESECAKE Schokocrumble & Sauerkirsch-Estragoneis	18
CHURROS Zimtzucker und Schokoladensauce	16
DIVERSE EISSORTEN & SORBETS VOM SCHLATTGUT Aprikosensorbet, Zitronensorbet, Cassissorbet, Erdbeer-, Vanille-, Mokka-, Schokolade-, Sauerrahmeis	6
SCHWEIZER KÄSE SELEKTION Tessiner Senf und Früchtebrot	19/24

SÜSSWEIN

SAUTERNES	5cl
Château Lafaurie-Peyraguey	16
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	
Sauternes, Frankreich	

DIGESTIF

EAU DE VIE	2cl
Hecht Vieille Prune	10
PORT	5cl
Graham's 10yrs Tawny Port	14
GRAPPA TERRENI ALLA MAGGIA 43%	2cl
Merlot	8
Uva Americana	8
Merlot Barrique	10

SHARE THE LOVE

Wir freuen uns über Ihre Bewertung auf Google
oder TripAdvisor

Folgen Sie uns auf Instagram @alexlakezurich

Wussten Sie schon?

Jeden Samstag gibt es bei uns Brunch von 11.30 – 15.00 Uhr!

