

# 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

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

## VORSPEISEN

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

# HAUPTSPEISEN

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

# 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

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

## SÜSSWEIN

<b>SAUTERNES</b>	5cl
Château Lafaurie-Peyraguey	16
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	
Sauternes, Frankreich	

## DIGESTIF

<b>EAU DE VIE</b>	2cl
Hecht Vieille Prune	10
<b>PORT</b>	5cl
Graham's 10yrs Tawny Port	14
<b>GRAPPA TERRENI ALLA MAGGIA 43%</b>	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!

