



BAR ALEX.

Wir freuen uns, Ihnen eine vielfältige Auswahl an erlesenen Getränken und köstlichen Cocktails präsentieren zu dürfen. Von erfrischenden Klassikern bis hin zu Innovativen Kreationen. Hier finden sie sicherlich Ihren neuen Lieblingsdrink.

Unser erfahrenes Bar-Team hat sorgfältig eine Auswahl an hochwertigen Spirituosen, frischen Zutaten und raffinierten Aromen zusammengestellt, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

We are delighted to present you with a diverse selection of exquisite beverages and delicious cocktails. From refreshing classics to innovative creations, you are sure to find your new favorite drink here.

Our experienced bar team has carefully curated a selection of premium spirits, fresh ingredients, and refined flavors to provide you with an unforgettable taste experience.

COCKTAILS



LAST SIN

Rye Whiskey, Italicus, Aperol, Limette

An aperitif drink that brings the Glarus Alps to Lake Zurich with a light breeze. The perfect start to a relaxed evening.

Light body, complex, balanced

20

MINDGAME

White Rum, Limejuice, Crème de mure

Yesterday is gone - tomorrow is not here. So live today! Pythagoras of Samos Greek philosopher.

The intensity of wild wild berries blends with a balanced sweetness.

Strong body, sweet and intense

20

MATA HARI

Gin, Chartreuse Verte, Eggwhite, Lime Juice

A culinary highlight is followed by an indulgent after-dinner finale. The hanging gardens of Babylon describe the herbal components in our Mata Hari.



Herbal, fresh, fluffy

20

BOGGIE NIGHTS

Vodka, Passionfruit Liqueur, Vanilla Syrup, Lime Juice

'What a marvellous life I've had! I only wish I had realised it sooner". Colette French.
writer

The drink that describes the love story in the 1930s in the USA in one sip. Sweet
meets sour, or Bonnie & Clyde for short.

Sweet and Sour, fruity, middlebodied, easygoing

20

LATINA MEDICINA

Tequila, Honey Syrup, Ginger Syrup, Lime Juice, hint of Mezcal

Latin-American joie de vivre meets Ticino charm and combines to form a balanced
whole.

Balanced Spicy, Smokey, Intense

22

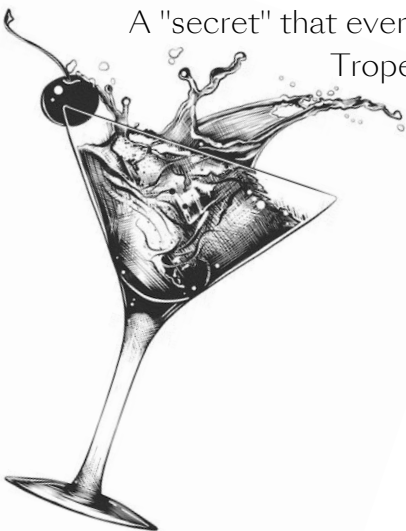
TOP SECRET

Spiced Rum, Lime Juice, Falernum Syrup, Banana du Brasil Liqueur

A "secret" that everyone wants to explore, alone or with company. Feel the Saint
Tropez mystique in the trendiest bar on Lake Zurich?

Full bodied, rounded, Fruity aftertaste

22



MOCKTAILS

GOT TO GIVE IT UP

13

Mango & Passionfruit Juice, Lime, Orgeat

Eine fruchtigfrischer alkoholfreier Drink.

A fruity fresh alcohol-free drink.

ALIVE AND KICKING

12

Monin Bitter, Martini alcohol-free, Tonic

Eine alkoholfreie Version des Americano Cocktail, mit Noten der Bitterorange.

An alcohol-free twist on the Americano cocktail, with notes of bitter orange.

LONDON MULE

12

Tanqueray 0.0%, lime juice, Ginger Ale

ALEX ICED COFFEE

12

Espresso shaken with milk

BEERS

dl

Eichhof Braugold

3/ 5

7/9

Vom Fass / Tap

Ittinger Amber

3.3

8

Flasche/ Bottle

Chopfab Hell August

3.3

8

Flasche/ Bottle

Noam Bier

3.3

8

Flasche/ Bottle

Erdinger Weissbier

5

9

Flasche/ Bottle

Eichhof alkoholfrei

3.3

7

Eichhof alcohol free

Flasche/ Bottle

SOFTDRINKS**dl**

Coca Cola	3.3	7
Coca Cola Zero	3.3	7
Adam Uva Bio Traubenschorle red	3.3	9
Adam Uva Bio Traubenschorle white	3.3	9
Shorley Möhl	3.3	7
Rivella red	3.3	7
Gazosa Limone	3.5	8
Gazosa Mandarino	3.5	8
Hausgemachter Eistee	3	7.5
Homemade Ice tea		
Swiss Mountain Tonic Water	2	7
Swiss Mountain Dry Tonic	2	7
Swiss Mountain Bitter Lemon	2	7
Swiss Mountain Ginger Ale	2	7
Swiss Mountain Ginger Beer	2	7
Fever Tree Tonic	2	7
San Bitter	1	6

WATER**dl**

BE WTR Classic/ Silence	5	6.5
BE WTR Classic / Silence	7.5	9.5



WINE BY THE GLASS

Vintage dl

SPARKLING WINES

Seeco

13

Weingut Bachmann

Pinot Noir, Riesling Silvaner, Muscat
Zurich, Switzerland

Perrier Jouët Grand Brut

21

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, France

Perrier Jouët Blason Rosé

24

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, France

ALCOHOL FREE WINES

Edition Sommelier

Wilde Traube

2021

11

Wilde Quitte

2021

11

Well Hirschbirne

2021

9

WHITE	Vintage	dl
La Lepre Terreni alla Maggia Chardonnay, Kerner, Merlot, Sauvignon Blanc Ascona, Switzerland	2022	10
Verdeluce Tenuta Marciliano Cotarella Pinot Bianco, Sémillion, Grechetto Umbria, Italy	2022	13
Ehrenhausen Sauvignon Blanc Weingut Gross Marche, Italy	2021	12
Humage Blanc Gerald Clavien Valais, Switzerland	2019	11
ROSÉ		
Rosato di Merlot Terreni alla Maggia Rosato di Merlot Ascona, Switzerland	2022	12

RED	Vintage	dl
L/Z Terreni alla Maggia Zweigelt, Limberg Ticino, Switzerland	2019	10
Spätburgunder Weinschwärmer Weingut Höfflin Spätburgunder Kaiserstuhl, Germany	2018	11
Via Edetana Edetària Garnacha, Garnacha Peluda, Carignan Terra Alta, Spain	2020	12
Al Passo Tolaini Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Toscany, Italy	2020	11
SWEET WINE		5cl
Sauternes Château Lafaurie-Peyraguey Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle Sauternes, France	2017	15

BAR SNACKS

MINI APÉRO 14

Mini-Aperitif, Variation aus Grissini, Käsemöckli & Kalamata Oliven

MINI APÉRO

Mini aperitif, a variation of grissini, cheese bites & Kalamata olives

TORTILLA CHIPS 19

Avocadocreme, Tomaten, Peperoncini

Avocadocream, Tomatoes, Peperoncini

BLINIS (pro Stück) 4.50

Geräucherter Lachs, Crème fraîche, Dill

BLINIS (per piece)

Smoked salmon, Crème fraîche, dill



THE LIVING CIRCLE PLÄTTLI 38

Käse vom Schlattgut, Trockenfleisch und Trockenwurst vom

Château de Raymontpierre & Grissini

THE LIVING CIRCLE PLATTER

Cheese from Schlattgut, dried meat and dried sausage from

Château de Raymontpierre & grissini

TATAR VOM SCHWEIZER RIND

oder **GEMÜSETATAR**

28/42

Toast, gepickelte Senfkörner, knusprige Kapern & Parmesanchips

SWISS BEEF TATAR

or **VEGETABLES TATAR**

Toast, pickled mustard seeds, crispy capers & parmesan potato chips

PORTION TRÜFFEL FRIES 16

PORTION TRUFFLE FRIES

PORTION POMMES FRITES 9

DINKELBROT VON DER BÄCKEREI IMHOLZ IN ADLISWIL 6.50

Handgefertigtes Dinkelbrot, begleitet von cremiger Röstzwiebelbutter

& aromatischem Tomatenhummus

SPELT BREAD FROM BAKERY IMHOLZ IN ADLISWIL

handcrafted spelt bread accompanied by creamy, caramelized onion butter

& flavorful tomato hummus

THE LIVING CIRCLE ARANCINI oder VEGETARISCHE ARANCINI	18
Risotto Reis von Terreni alla Maggia, Trockenwurst vom Château de Reymontpierre & Schlattgut Käse	
Risotto Reis von Terreni alla Maggia, Pilze & Schlattgut Käse	
THE LIVING CIRCLE ARANCINI or VEGETARIAN ARANCINI	
Risotto reis from Terreni alla Maggia, dried meat from Château de Reymontpierre & Schlattgut chees	
Risotto reis from Terreni alla Maggia, mushrooms & Schlattgut chees	
 CAESAR SALAT	 19/27
Lattich, Croûtons und Parmesan	
+Speck & gebratenes schweizer Poulet Schenkelfleisch	+12
CAESAR SALAD	
lettuce, croûtons and parmesan	
+ bacon, pan fried swiss chicken drumstick	
 PASTRAMI SANDWICH	 32
Brioche mit gerösteten Zwiebeln, Senfcreme, Rucola & getrockneten Tomaten	
PASTRAMI SANDWICH	
Brioche with roasted onions, mustard cream, rocket & dried tomatoes	
 ARTISCHOCKENRAVIOLI	 36
Pecorino Sardo, getrocknete Tomaten & Taggiasca Oliven	
RAVIOLI WITH ARTICHOKE	
Pecorino Sardo, dried tomatoes & Taggiasca olives	
 FETTUCCINE MIT BASILIKUMPESTO	 36
FETTUCCINE WITH BASIL PESTO	
 100% SCHWEIZER RINDSBURGER oder ERBSENBURGER	 39
Lattich, gepickelte Gurke und Pommes Frites	
100% SWISS BEEF BURGER or PEA BURGER	
lettuce, pickled cucumber and French Frites	

DESSERTS

HAUSGEMACHTE KUCHEN

12

Täglich neues Angebot, fragen Sie uns!

HOMEMADE CAKES

Please ask for our daily offer



DIVERSE EISSORTEN & SORBETS VOM EIGENEN HOF

6

Aprikosensorbet, Zitronensorbet, Cassissorbet, Erdbeer- Joghurt, Vanille, Mokka und Schokolade Eis

DIFFERENT ICE CREAM & SORBETS FROM OUR OWN FARM

Apricot sorbet, lemon sorbet, cassis sorbet, strawberry- yoghurt, vanilla, mocha and chocolate ice cream

SHARE THE LOVE

Wir freuen uns über Ihre Bewertung auf Google
oder TripAdvisor

Folgen Sie uns auf Instagram @alexlakezurich

DEKLARATION/ DECLARATION

Sardinen; Frankreich, Garnelen; Südamerika Poulet, Schwein, Rind; Schweiz
Sardines; France, chicken, pork, beef; Switzerland

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Kreuzkontaminationen können nicht restlos ausgeschlossen werden

If you have questions about allergens and ingredients that cause intolerance, please contact our service staff.

Cross-contamination cannot be completely excluded.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

All prices are in CHF and include VAT



ALEX
LAKE ZÜRICH

Wir hoffen sie konnten bleibende Erinnerungen mitnehmen und würden uns sehr freuen, Sie bald wieder bei uns am Zürichsee begrüßen zu dürfen.

Bis bald, ihr Alex Lake Zürich Team.