



ALEX  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

# VERPFLEGUNGSVORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen, die unser Küchenteam für Sie zusammengestellt hat.

Unser Event Team berät Sie gerne und freut sich, mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Alex Lake Zürich.

Herzliche Grüsse

Madeleine Löhner,  
Managing Director Operations

## HERZLICH WILLKOMMEN!

SCHÖN, DASS SIE IHREN ANLASS  
BEI UNS IM ALEX LAKE ZÜRICH PLANEN!

Alex Lake Zurich · Seestrasse 182 · 8800 Thalwil · Switzerland  
T +41 44 552 97 97 · [events@alexlakezurich.com](mailto:events@alexlakezurich.com) · [alexlakezurich.com](http://alexlakezurich.com)

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE



ALEX  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

# INHALTSVERZEICHNIS

APERÖ	3
MENÜ	6
SAISONALES MENÜ	9
KAFFEPAUSE	10

## VOM BAUERNHOF DIREKT AUF DEN TISCH

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen Château de Raymondpierre, Schlattgut und Terreni alla Maggia zubereitet, welche Teil von The Living Circle sind.





ALEX  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

# APERRO

## APERRO I

CHF 16 PRO PERSON

-ideal als kleiner Snack-

Marinierte Oliven

Käsemöckli

Kräutergrissini

## APERRO II

CHF 32 PRO PERSON

-ideal für einen Aperro von 30 bis 45 Minuten

Blinis mit hausgebeiztem schottischem Lachs, Limette und Sauerrahm

Rindstatar, Butterbrioche und gepickelte Senfkörner

Käseküchlein mit Schnittlauch-Crème fraîche

Arancini mit Trockenfleisch und Erbsen

Spargelsuppe



### **APERRO III**

CHF 49 PRO PERSON

-ideal für einen Aperro von 45 bis 60 Minuten-

Marinierte Oliven und Kräutergrissini

Blinis mit hausgebeiztem schottischem Lachs, Limette und Sauerrahm

Focaccia mit Oliven, Bresaola und Basilikumpesto

Spargelsuppe

Mini Beef Burger | Mini Vegi Burger (auf Anfrage)

Trockenfleisch und Rindswurst von unserem Hof Château de Raymontpierre

Käse von unserem Hof Schlattgut

Eingelegtes Gemüse und Brot



### **APERRO «THE LIVING CIRCLE»**

CHF 19 PRO PERSON

-unser Klassiker-

Trockenfleisch und Rindswurst von unserem Hof Château de Raymontpierre

Käse von unserem Hof Schlattgut

Eingelegtes Gemüse und Brot



**ALEX**  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

## WEITERE HÄPPCHEN ZUR INDIVIDUELLEN WAHL

Stellen Sie sich Ihren gewünschten Apero aus unserem Angebot zusammen.

**Crostini mit Creme de Chèvre, Rhababer und Haselnuss**

PRO STÜCK CHF 5.50

**Französische Austern**

PRO STÜCK CHF 6.50

**Mini Beef Burger**

**Cognac-Mayonnaise, rote Zwiebeln, Lattich**

PRO STÜCK CHF 10

# MENÜ

Stellen Sie sich Ihr gewünschtes Menü aus unserem Angebot zusammen. Damit wir die hohe Qualität der Speisen garantieren können, bitten wir Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen.

Gerne stellen wir ein vegetarisches, veganes oder ein Menü für Gäste mit einer Intoleranz passend zu Ihrer Auswahl zusammen.

## VORSPEISEN

---

### Ceviche

Dorade | Avocado | Koriander | Limette

Tatar vom Rind von unserem Hof Château de Raymondpierre  
Rote Zwiebeln | Senfkörner | Balsamico



### Burrata affumicata

Marinierte Tomaten | Focaccia mit Oliven | Aubergine

### Terrine von der Ente und Entenleber

Rhabarberkompott | Haselnuss | Kräutersalat

## SUPPEN

---

### Spargelsuppe

Spargeln | Morcheln | Croutons

### Süskartoffelsuppe mit Curry und Kokos

Krevetten | Shiitake | Koriander

## ZWISCHENGÄNGE

---

Risotto von unserem Hof Terreni alla Maggia  
Erbsen | Spargeln | Burrata | Olivencrumble



Ravioli mit Salsiccia und Cima di rappa  
Pecorino | Pinien

## HAUPTGÄNGE

---

Entrecôte vom Schweizer Rind  
Grüne Spargeln | Hollandaise Sauce | Gnocchi

Gebratene Schweizer Pouletbrust  
Morchelsauce | Erbsen | Rosmarinkartoffeln

Seeteufel  
Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Konfierte Tomaten

Parmigana  
Auberginen | Parmesansauce | Oliven | Basilikum Pesto



## DESSERTS

---

Valrhona Schokoladenmousse  
Joghurtglacé | Rhabarber

Tiramisu «modern»  
Kaffeeglacé | Mandeln | Baileys

Auswahl an Schweizer Käse  
Hausgemachtes Fruchtbrot

3 Gang Menu CHF 98 pro Person  
4 Gang Menu CHF 118 pro Person  
5 Gang Menu CHF 138 pro Person

jeder zusätzlicher Gang CHF 22 pro Person





ALEX  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

# SAISONALES MENÜ

## FRÜHLINGS MENÜ

CHF 148 PRO PERSON

Gebeizte Dorade

Passionsfrucht | Avocado | Jalapeño

—

Champagner Suppe

Lachs | Dill | Roggenbrot

—

Risotto vom eigenen Hof Terreni alla Maggia

Gambero Rosso | Krustentier Bisque | Burrata



—

Kalbsrücken

Zweierlei Spargel | Morchelsauce | Kartoffelpüree

—

Weisse Schokolade

Basilikum | Joghurt

# KAFFEPAUSE

Das gewünschte Kaffeepausenangebot wird direkt im Veranstaltungsraum zur Selbstbedienung vorbereitet.

## KAFFEPAUSE VORMITTAG

CHF 19 PRO PERSON

- Kaffee | Espresso
- Auswahl an erstklassigen Teesorten von Länggass Tee
- Hausgemachtes Birchermüesli im Glas
- Croissant
- Kleine Früchteauswahl

«Die einzig wahre FEE,  
die tatsächlich existiert,  
ist KAFFEE!»

## KAFFEPAUSE NACHMITTAG

CHF 19 PRO PERSON

- Kaffee | Espresso
- Auswahl an erstklassigen Teesorten von Länggass Tee
- Süsse Patisserie
- Kleine Früchteauswahl



**ALEX**  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

## **WEITERE SNACKS ZUR INDIVIDUELLEN WAHL**

Stellen Sie sich Ihre gewünschte Kaffeepause aus unserem Angebot zusammen.

**Croissant**

STÜCK CHF 3.50

**Birchermüesli im Glas**

PORTION CHF 7.50

**Geschnittene Früchte im Glas**

PORTION CHF 6.50

**Mini Sandwich mit Füllung nach Wahl**

STÜCK CHF 6.50

**Früchtekorb klein**

PORTION CHF 25

**Früchtekorb gross**

PORTION CHF 40



ALEX  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

## DEKLARATION

Bei Fragen zur Herkunft von Fisch oder Fleisch sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.