



TARTUFATA

14. November 2026

AMUSE-BOUCHE

Mini Trüffel Arancini

Mini Truffle Arancini

Ossobuco-Kroketten

Ossobuco Croquette

Tartelette mit Gambero Rosso

Tartlet with Gambero Rosso

—

UOVO 62°

62°-Ei | Steinpilze | Topinambur | Kartoffelschaum | Roggenbrot

62° Egg | Porcini Mushrooms | Jerusalem Artichoke | Potato Foam | Rye Bread

—

RAVIOLI DEL PLIN

Brasato vom Rind | Parmesan | Weisser Trüffel

Braised Beef | Parmesan | White Truffle

—

FILETTO DI VITELLO – SELEZIONE ZANETTI

Kalbsfilet | Schwarzwurzel | Fondantkartoffeln | Cime di Rapa

Veal Fillet | Salsify | Fondant Potatoes | Cime di Rapa

—

TRUFFLE FOREST

Weisse Schokolade | Trüffel | Birne | Haselnuss

White Chocolate | Truffle | Pear | Hazelnut

CHF 249 pro Person inklusive einem Glas Franciacorta

CHF 249 per person, including a glass of Franciacorta

Alex Lake Zürich · Seestrasse 182 · 8800 Thalwil · Switzerland

T +41 44 552 99 99 · guestservices@alexlakezurich.com · alexlakezurich.com