



ALEX
LAKE ZÜRICH



NEUERÖFFNUNG: Willkommen im „AQUA“

Hier gibt die Kulisse den Ton an: Mit Blick über den gesamten See geht im Alex Lake Zürich am 11. November das neue Restaurant AQUA an den Start

München / Zürich, 20. Oktober 2021 – Klassisch-französisch mit einem Hauch asiatisch und vor allem das „was jeder gerne hat“, so lautet der Auftrag von Küchenchef Michael Schuler. Ab 11. November übernimmt der deutsche Kochkünstler das Steuer im neuen Gourmetrestaurant AQUA und verwöhnt seine Gäste unter anderem mit Produkten aus den eigenen Landwirtschaftsbetrieben des The Living Circle, zu dem das Alex gehört. Dank der Atmosphäre ist das Restaurant die perfekte Location für private Familienfeiern oder ein romantisches Essen für zwei. Weitere Informationen unter www.alexlakezurich.com/de/essen-trinken/aqua.

Fine Dining mit Ausblick: Beinahe auf Augenhöhe mit dem Wasserspiegel, wartet auf Gäste des neuen Restaurants AQUA im Alex Lake Zürich nicht nur freie Sicht auf den Zürichsee, sondern ein Zusammenspiel aus Eleganz, den besten Zutaten und Hingabe zum Detail. Die Chefkochmütze trägt Nachwuchstalents Michael Schuler, der zuvor als Sous Chef im Widder Hotel in Zürich unter Stefan Heilemann, GaultMillau-Koch des Jahres 2021, gekocht hat und seit diesem Sommer im Restaurant ALEX das Küchenzepter in der Hand hält. Ob im engsten Familienkreis oder zu zweit – mit nur 14 Plätzen und einem Seating kreierte der 27-Jährige ab November vier- bis sieben-Gänge-Menüs für ein kulinarisches Erlebnis in exklusivem Ambiente. Aufgewachsen in Sulz am Neckar und bereits früh mit Gastfreundschaft sowie dem Verständnis für hochwertige Produkte vertraut geworden, ist es für den jungen Koch eine Herzensangelegenheit, diese Werte auch in seinem neuen Reich an der Seestraße zu leben. Hierfür greift er auf frische Erzeugnisse wie Gemüse, Früchte, Reis und Wein aus eigener Herstellung der drei nachhaltig bewirtschafteten Landgüter der Hotelgruppe zurück: „Ich möchte mit einfachen, aber überzeugenden Speisen punkten. Die Produkte in 1A-Qualität stehen bei mir im Vordergrund.“

Über The Living Circle

The Living Circle wurde im April 2017 initiiert und setzt sich aus vier Hotels, drei landwirtschaftlichen Betrieben, einem Restaurant sowie einem Rustico zusammen. Dies sind das Widder Hotel, der Storchen Zürich, das Alex in Thalwil und das Castello del Sole in Ascona, das Schlattgut, die Terreni alla



ALEX
LAKE ZÜRICH

Maggia in Ascona und das Château de Raymond Pierre in Vermees, das Restaurant Buech in Herrliberg sowie das Rustico del Sole in Ascona. Der The Living Circle befindet sich in privatem Familienbesitz der Schweizer Familien Anda und Franz-Bührle. Ob im Herzen von Zürich, direkt an der Limmat, eingebettet im Privatpark am Lago Maggiore oder in der Höhe mit atemberaubendem Blick gelegen: Alle Mitglieder des The Living Circle haben einen starken Bezug zur Natur und bieten ihren Gästen unvergleichliche Erlebnisse. Durch diese Verbundenheit wird jeder Moment in einem der The Living Circle-Anwesen zu etwas ganz Besonderem und es zeigt sich, dass die Vielfalt und Originalität der Natur sowie die regionale Verwurzelung als wahrer Luxus in der heutigen Zeit zelebriert werden können. Für mehr Informationen: www.thelivingcircle.ch.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei Alex Lake Zürich. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Alex Lake Zürich verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt

Alex Lake Zürich
Seestraße 182
CH - 8800 Thalwil
Tel. +41 44 552 99 99
info@alexlakezurich.com
www.alexlakezurich.com

Presse- und Fotoanfragen Deutschland & Österreich

segara Kommunikation® GmbH
Sarah Hameister & Aline Vitzthum
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
E-Mail: sh@segara.de & av@segara.de
www.segara.de