



Mit „Boat Away“ versorgen sich Zürichsee-Kapitäne am Hotel Alex Lake Zürich auf Sterne-Niveau

Leinen los und „bon appétit“!

Zürich/Thalwil, Juli 2021 – Ob Heiratsantrag, Geburtstag oder spontane Fahrt ins Blaue: Das neue Gastro-Angebot „Boat Away“ liefert Wassersportlern neu köstlichen Proviant ans Boot. Anlaufstelle ist das Hotel Alex Lake Zürich.

Die Seesaison in Zürich muss man jede Minute auskosten. Scheint die Sonne und lockt die Sicht auf die Alpen, setzen sich Hobby-Segler und Motorboot-Fans in Bewegung. Carpe diem – Mit Familie oder Freunden eine Spritztour zu machen, das gehört zu den schönsten Erlebnissen in der Zürichsee-Region. Und das Hotel Alex Lake Zürich steuert ab sofort ein Boat Away bei – ein Take-away auf dem Wasser.

Aus der Menükarte des Alex Lake Zürich bestellt man die bootstauglichen Speisen (mindestens) eine Stunde im Voraus. Die Küche bereitet die Bestellung dann auf Abruf vor. Sobald sich das Boot dem Steg nähert, bringt der freundliche Service das Boat Away zum Wasser – das heisst, es muss noch nicht einmal angelegt werden, um die Sachen abzuholen. Natürlich gibt es auch eine grosse Weinkarte und alkoholfreie Erfrischungsdrinks wie Chaya Ice Tea für die Steuermänner und -frauen. Gläser und Weinkühler gibt das Hotel Alex Lake Zürich gerne mit.

Signature Dishes an Bord

Zu den Highlights gehört sicher der Pork Belly Bun by Stefan Heilemann, die Spezialität des Zwei-Sterne-Michelin-Kochs und Chef de Cuisine im Widder Hotel Zürich. Üblicherweise wird dieser Burger de Luxe in der Wirtschaft zur Schtund in der Augustinergasse serviert. Aber auch das Hotel Alex Lake Zürich hat Signature Dishes auf der Karte. Mit bunten Italian oder Caesar Bowls sind gesunde und sommerfrische Salatschüsseln im Programm sowie Tartar vom Rind mit eingelegtem Gemüse und Glenfiddich XX-Creme für die Fleischeslustigen. Die erstklassige Qualität kommt vom Schlattgut in Herrliberg und dem Château de Raymondpierre, welche die regionalen Zutaten direkt vom Bauernhof liefern.

Das Hotel Alex Lake Zürich gehört wie der Widder Hotel und der Storchen Zürich zum City & Lake Resort-Erlebnis. Dieses innovative Hospitality-Konzept ist eine weitere Entwicklung des The Living Circle, zu dem unter anderem auch das Castello del Sole Ascona und das Landwirtschafts- und Weingut Terreni alla Maggia zählen. Daher bieten sich die hervorragenden Tessiner Weine aus eigenem Anbau auch zum Boat Away an: der Bianco di Merlot genauso wie die rote Cuvée „Il Giubileo“. Natürlich lassen sich Champagner, Prosecco und weitere internationale Weine aus dem Keller des Hotels Alex Lake Zürich ebenso ordern. Boat Away-Kunden erhalten 30 Prozent Rabatt auf die Weinkarte des Restaurants.



Unkompliziertes Handling mit Stil

Farm to Table, die naturnahe und ressourcenschonende Produktion, ist die Philosophie des The Living Circle. Auf die regionalen Erzeugnisse des eigenen Landwirtschaftsbetriebs Schlattgut oberhalb des Zürichsees kann also auch das Hotel Alex Lake Zürich zählen. Im Boat Away-Menu findet sich beispielsweise das The Living Circle Plättli mit Käse vom Zürcher Hof plus Trockenfleisch und Trockenwurst vom Château de Raymontpierre und gebackenen Grissini. Auch die beliebten Schlattgut-Glacékübeli sind Teil des Boat Away, genauso wie zarte Schokoladen-Macarons von Felchlin.

„Next stop Hotel Alex Lake Zürich“ heisst es also für Freizeit-Skipper, die den Tag bequem geniessen wollen. Dank des extrafeinen Boat Away-Menus können sie kurzfristig und unbeschwert in See stechen und sich und ihre Gäste jederzeit stilvoll verwöhnen.

Das Angebot kann seit dem 10. Juli 2021 täglich von 11 bis 20 Uhr genutzt werden. Das Boat Away wird in One Use Boxen serviert. Auf Gläser bzw. Eiskühler gibt es ein Depot.

Weitere Informationen finden Sie [hier](#)

Medienstelle The Living Circle

Faulhaber Marketing Services
Frau Julia Faulhaber

Telefon +41 44 500 21 98

E-Mail jf@faulhaber-marketing.ch

Über das Hotel Alex

Das 2019 eröffnete Fünf-Sterne-Hotel zeichnet sich durch die traumhafte Lage direkt am Zürichsee sowie das modern luxuriöse Interieur aus. Die 44 eleganten Studios und Penthäuser mit eigener Küche bieten sich durch das grosszügige Wohnenerlebnis auch für längere Aufenthalte an. Der kosmopolitische Stil ist durch harmonische Farben und massgeschneiderte Möbel aus natürlichen Materialien im ganzen Haus erlebbar. Jedes Studio und Penthouse bietet einen direkten Blick auf den See. Der Spa verfügt über Sauna, Dampfbad und Vitality-Pool sowie Behandlungsräume für ausgewählte Massagen und Behandlungen. Im Restaurant kümmert sich das Team mit innovativen Kreationen um das leibliche Wohl. Die Bar und Terrasse runden das gastronomische Angebot ab. Ein weiteres Highlight des Luxushotels ist der direkte Sezugang für Wassersportarten wie Schwimmen und die eigenen Bootsanlegeplätze. Die Innenstadt ist in nur 15 Minuten erreichbar.

Für mehr Informationen: www.alexlakezurich.com

Hotel Alex Lake Zürich

Seestrasse 182
8800 Thalwil
Schweiz

Telefon +41 44 552 99 99

E-Mail: info@alexlakezurich.com



Über The Living Circle – Luxury hotels fed by nature

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 Maggia in Ascona und das Château de Raymontpierre in Vermes, das Restaurant Buech in Herrliberg sowie das Rustico del Sole in Ascona. Der The Living Circle befindet sich im Privatbesitz 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