

Business Lunch

01.09.2025-05.09.2025

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure

LUX water à discrétion still or sparkling

7

3 Gerichte in 2 Gängen

3 dishes in 2 courses

58

Der erste Gang besteht aus Suppe und Vorspeise.

Der Hauptgang wird im zweiten Gang serviert.

The first course combines a soup with a starter.

We serve the main as second course.

Vorspeisen

Vitello Tonnato, Kapern, Tomatenconcassée ^{LF, GF}

Veal with tuna sauce, capers, chopped tomatoes

Crevettencocktail, Lattich, Passionsfruchtmayonnaise ^{GF, LF}

Shrimp cocktail, lettuce, passion fruit mayonnaise

Feigen, La Cotta, Pappadum ^{LF, VG, GF}

Figs, La Cotta, pappadum

Suppen

Tom Kha Gai, Pouletstreifen, Chipolotti, Tomatenöl ^{LF, GF}

Tom Kha Gai, chicken strips, chipolotti, tomato oil

Broccolisuppe, Mandeln ^{GF}

Broccoli soup, almonds

Karotteningwersuppe, gepickelter Ingwer ^{VG, LF, GF}

Carrot ginger soup, pickled ginger

Hauptspeisen

Schweinskotelettes, Kichererbsenkrokette, Mangold, Thymianjus ^{GF, LF}
Pork chops, chickpea croquettes, Swiss chard, thyme jus

Weisse Forelle, Ofenfenchel, Süsskartoffelpüree, Lauch Beurre-blanc ^{GF}
White trout, oven-roasted fennel, sweet potato puree, leek beurre blanc

Polentagnocchi, veganer Brennnesselrahm, Haselnusscrunch ^{VG, LF}
Polenta gnocchi, vegan nettle cream, hazelnut crunch

*Good food.
good mood*

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	19
Blattsalat, Kräuter, Onsenei, Kapern	
Oliven, Croûtons, LUX-Dressing	
Lettuce, herbs, onsen egg, capers	
olives, croûtons, house dressing	
<i>Saibling konfiert</i> ^{GF}	26
Fenchel, Kräuterseitling	
Buttermilch-Lauch Sauce	
Confit char, fennel, king oyster mushroom	
buttermilk leek sauce	
<i>Burrata</i> ^{GF, VE}	22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum	
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil	
<i>Kalbstatar</i>	34
Gebackenes Eigelb, Stracciatella, Briochetoast	48
Alpensalzbutter	
Veal tartar, baked egg yolk, stracciatella,	
brioche toast, alpine salt butter	
<i>LUX-Gras</i> ^{VG, LF}	24
Vegane Foie Gras, Kirschen Chutney,	
Haselnusscrunch, Brioche	
Vegan foie gras, cherry chutney	
hazelnut crunch, brioche	

Hauptspeisen

Heilbuttfilet ^{GF}

Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander

52

Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shiitake, cilantro

miso-beurre blanc

Zürcher Geschnetzeltes ^{GF}

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti

62

Zurich-style sliced veal fillet

creamy mushroom sauce, rösti

Rindsfilet

67

Peperoni, Schmelzkartoffeln

Pfeffersauce

Beef filet, bell peppers

melted potatoes, pepper sauce

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}

37

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade

cheese crumble

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

Karamellglacé

Chocolate tarte, caramel ice cream

16

Hausgemachte Meringue ^{VE}

Diplomatencrème, Erdbeer-Wassermelonen

Sorbet

Homemade meringue, diplomat cream,
strawberry watermelon sorbet

16

*Oh baby you
are so sweet*

Wein der Woche

Schaumwein

10 cl

ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA

13

ALMA ASSEMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Weisswein

10 cl

SCHWEIZ

BIANCO ROVERE AOC

13

Guido Brivio

Merlot

Rotwein

10 cl

FRANKREICH

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

14

Château Phélan Ségur

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

