

Business Lunch

02.06.2025-06.06.2025

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

Secreto vom Schwein, Thunfischcrème, Kapern ^{GF, LF}

Pork secreto, tuna cream, capers

Crevettencocktail, Lattich, Passionsfrucht-Gel ^{GF, LF}

Prawn cocktail, lettuce, passion fruit gel

Edamamesalat, Sesam, Won-Ton-Chips ^{LF, VG, GF}

Edamame salad, sesame seeds, won ton chips

Suppen

Topinambursuppe, Tonkabohnenschaum ^{GF}

Jerusalem artichoke soup, tonka bean foam

Spargelcrèmesuppe, Gemüse-Dumpling ^{GF}

Cream of asparagus soup, vegetable dumpling

Gazpacho Andaluz, Tomatencrostino ^{VG, LF}

Andalusian Gazpacho, tomato crostino

Hauptspeisen

Rindsstroganoff, Butterspätzli, Essiggurken, Sauerrahm
Beef stroganoff, spaetzle, pickled cucumber, sour cream

Lachs, Safranrisotto, Zitrus-Crème Fraîche ^{GF}
Salmon, saffron risotto, citrus crème fraîche

Tofu-Pilz Curry, Basmatireis, Pak Choi, Koriander ^{VG, LF, GF}
Tofu and mushroom curry, basmati rice, pak choi, cilantro

*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>Gambero Rosa Carpaccio</i>	 25
Zitrus-Kräutervinaigrette	
Gambero rosa carpaccio	
citrus herb vinaigrette	
 <i>Burrata</i> ^{GF, VE}	 22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum	
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil	
 <i>Kalbstatar</i>	 31
Eigelbcrème, Brioche-Toast, Alpensalzbutter	45
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	
 <i>LUX-Gras</i> ^{VG, LF}	 24
Vegane Foie Gras, Rhabarberchutney	
Haselnusscrunch, Brioche	
Vegan foie gras, rhubarb 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

Kichererbse, Tomaten, Sesam

Pfeffersauce

Beef filet, chickpeas, tomatoes

sesame, pepper sauce

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}

37

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade

cheese crumble

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

15

Erdnussglacé, Erdbeere

Chocolate tart, peanut ice cream
strawberry

Japonaistörtchen ^{VE}

15

Himbeersorbet

Japonaïs tart, raspberry sorbet

*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

ITALIEN

ROERO ARNEIS

9

Marco Porello

Roero Arneis

Rotwein

10 cl

SPANIEN

PSI

11

Bodegas y Viñedos Alnardo

Tinto Fino, Garnacha Tinta

