

Business Lunch

08.09.2025 – 12.09.2025

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

Lateinamerikanischer Rindfleischsalat, Avocadocrème ^{LF, GF}

Latin american beef salad, avocado cream

Geräucherter Heilbutt, Wakame, Dillcrème ^{GF}

Smoked halibut, wakame, dill cream

Edamamesalat, grillierter Tofu, vegane Chili-Mayonnaise ^{VG, GF}

Edamame salad, grilled tofu, vegan chili mayonnaise

Suppen

Blumenkohl-Kartoffelsuppe, Speck ^{GF}

Cauliflower potato soup, bacon

Kürbiscrèmesuppe, Kürbiskerne, Kürbiskernöl ^{GF}

Pumpkin cream soup, pumpkin seeds, pumpkin seed oil

Wassermelonengazpacho ^{VG, GF}

Watermelon gazpacho

Hauptspeisen

Pouletbrust, Spätzli, Honig-Rüebli, Waldpilzrahmsauce

Chicken breast, spaetzle, honey carrots, wild mushroom cream sauce

Zanderfilet, Griessschnitte, Rahmspinat, Pinienkerne, Weissweinsauce

Pikeperch filet, semolina cake, cream spinach, pine nuts, white wine sauce

Linsendal, Basmatireis, Pappadum ^{VG, GF}

Lentils dal, basmati rice, pappadum

*Good food.
good mood*

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	19
Blattsalat, eingelegte Birnen, Kürbiskerne, Senfdressing	
Leaf salad, pickled pears, pumpkin seeds	
mustard dressing	
<i>Saibling konfiert</i> ^{GF}	26
Fenchel, Kräutersaitling, Buttermilch-Lauch Sauce	
Confit char, fennel, king oyster mushroom	
buttermilk leek sauce	
<i>Burrata</i> ^{GF, VE}	26
Randen, gepickelter Kürbis, Walnussdressing	
Burrata, beetroot, pickled pumpkin	
walnut dressing	
<i>Kalbstatar</i>	34
Gebackenes Eigelb, Briochetoast, Alpensalzbutter	48
Veal tartar, baked egg yolk, brioche toast	
alpine salt butter	
<i>Geräucherte Topinambur</i> ^{VG}	22
Apfel Essenz, Cashew	
Smoked Jerusalem artichoke	
Apple essence, cashew	

Hauptspeisen

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF}	52
Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander	
Miso-Beurre Blanc	
Halibut filet, shiitake, cilantro	
miso-beurre blanc	
 <i>Zürcher Geschnetzeltes</i> ^{GF}	62
Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti	
Zurich-style sliced veal fillet	
creamy mushroom sauce, rösti	
 <i>Rindsfilet</i>	67
Wirsing, Steinpilz, Sellerie, Zitronen-Thymianjus	
Beef filet, savoy cabbage, porcini, celery	
Lemon thyme jus	
 <i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i> ^{VE}	37
Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble Porcini	
ricotta ravioli, spinach, olive tapenade cheese	
crumble	
 <i>Perlhuhn</i> ^{GF}	36
Kartoffel, Millefeuille, Rettich, Senfjus	
Guinea fowl, potato, millefeuille, radish, mustard jus	

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

19

Karamellglacé

Chocolate tarte, caramel ice cream

Hausgemachte Meringue ^{VE}

18

Grapefruitcurd, Kaffir-Limettensorbet

Homemade meringue, grapefruit curd

Kaffir lime 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

SCHWEIZ

WEIN EINFACH FEIN WEISS

11

Von Salis

Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer

Rotwein

10 cl

SPANIEN

LAS UVAS DE LA IRA

11

Daniel Gómez Jiménez-Landi

Garnacha

