

# Business Lunch

09.06.2025-13.06.2025

---

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

---

Marinierte Melone, Rohschinken, Minze <sup>GF, LF</sup>

Marinated melon, raw ham, mint

Hausgebeizter Lachs, gepickelter Fenchel, Meerrettich <sup>GF</sup>

Home stained salmon, pickled fennel, horseradish

Planted Tataki, Wakamesalat, Cipolotti <sup>LF, VG</sup>

Planted tataki, wakame salad, cipolotti

## Suppen

---

Rüebli-Ingwersuppe, Rindsempanadas

Carrot and ginger soup, beef empanadas

Kartoffellauchsuppe, gerösteter Blumenkohl <sup>GF</sup>

Potato and leek soup, roasted cauliflower

Tomatenconsommée, Kichererbsen, Schnittlauch <sup>VG, LF, GF</sup>

Tomato consommée, chickpeas, chives

## Hauptspeisen

---

Pouletinvoltini, Tagliatelle, Ofentomaten, Rosmarinjus

Chicken voltini, tagliatelle, roasted tomatoes, rosemary jus

Selva-Shrimps, Naanbrot, Peperonata, Chilicrème

Selva shrimps, naan bread, peperonata, chili cream

Blumenkohlwings, Couscous, Randenhummus, BBQ-Sauce <sup>VG, LF</sup>

Cauliflower wings, couscous, beetroot hummus, BBQ sauce

*Good food.  
good mood*

# à la carte

## Vorspeisen

---

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

## Hauptspeisen

---

### *Heilbuttfilet* <sup>GF</sup>

Süßkartoffeln, Shitake, Koriander

52

### Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shiitake, cilantro

miso-beurre blanc

### *Zürcher Geschnetzeltes* <sup>GF</sup>

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* <sup>VE</sup>

37

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade

cheese crumble

# Dessert

## Süßes

---

*Schokoladentarte* <sup>VE</sup>

Karamellglacé

Chocolate tart, caramel ice cream

16

*Hausgemachte Meringue* <sup>VE</sup>

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

RÄUSCHLING ZÜRICHSEE AOC

9

Dreistand

Räuschling

## *Rotwein*

---

10 cl

SCHWEIZ

SYRAH AOC VALAIS

12

Philippe Varone

Syrah

