

Business Lunch

14.04.2025-18.04.2025

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure 7
LUX water à discrétion still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 58
3 dishes in 2 courses

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

Geräucherte Entenbrust, Endivie, Zwetschgen-Chutney ^{GF, LF}
Smoked duck breast, endive, plum chutney

Gebeizter Lachs, Fenchel, Dillcrème ^{GF}
Cured salmon, fennel, dill cream

Panzanella, Avocado, Chili Mayonnaise ^{LF, VG}
Panzanella, avocado, chili mayonnaise

Suppen

Salmorejo, Schinken ^{LF}
Salmorejo, ham

Tom Kha Gai, Enten-Gao, Cipolotti ^{LF}
Tom Kha Gai, duck gao, cipolotti

Blumenkohlcrèmesuppe, Schnittlauch ^{VG, LF, GF}
Cauliflower cream soup, chives

Hauptspeisen

Schweinebauch, grüne Spargeln, Kartoffel-Miso-Krokette, Austernsauce ^{LF}
Pork belly, green asparagus, potato-miso croquette, oyster sauce

Rotbarschfilet, Honig-Rüebli, Limettenreis, rotes Curry ^{GF}
Redfish fillet, honey carrots, lime rice, red curry

Geröstete Aubergine, Kräutersalat, Tomate, Cashew La Cotta ^{VG, LF, GF}
Roasted eggplant, herb salad, tomato, cashew La Cotta

*Good food,
good mood*

à la carte

Vorspeisen

- LUX Salat* ^{VE, LF} 19
Blattsalat, Kräuter, Onsenei, Kapern
Oliven, Croûtons, LUX-Dressing
Lettuce, herbs, free-range egg, capers
olives, croutons, house dressing
- Gambero Rosa Carpaccio* 25
Zitrus-Kräutervinaigrette
Gambero rosa carpaccio
citrus herb vinaigrette
- Burrata* ^{GF, VE} 22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil
- Kalbstatar* 31
Eigelbcrème, Brioche-Toast, Alpensalzbutter 45
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter
- LUX-Gras* ^{VG, LF} 24
Vegane Foie Gras, Rhabarberchutney
Haselnusscrunch, Brioche
Vegan foie gras, rhubarb chutney
hazelnut crunch, brioche

Hauptspeisen

Heilbuttfilet ^{GF}

Süßkartoffeln, Shitake, Koriander

52

Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shitake, 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}

Erdnussglacé, Erdbeere

Chocolate tart, peanut ice cream
strawberry

15

Japonaistörtchen ^{VE}

Himbeersorbet

Japonais tart, raspberry ice sorbet

15

*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

FRANKREICH

GEWÜRZTRAMINER

11

Léon Beyer

Gewürztraminer

Rotwein

10 cl

SCHWEIZ

PINOT NOIR CENTENAIRE VIII

14

Zweifel 1898

Pinot noir

