

Business Lunch

15.09.2025-19.09.2025

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

Geräucherte Entenbrust, Chicorée Trevisano, Rhabarberchutney ^{LF, GF}

Smoked duck breast, Trevisano chicory, rhubarb chutney

Crevettentatar, Focaccia, Limette, Sauce Rouille ^{LF}

Prawn tartare, focaccia, lime, rouille sauce

Gerösteter Blumenkohl, Mandelpürée, Granatapfel, Minze ^{VG, GF}

Roasted cauliflower, almond puree, pomegranate, mint

Suppen

Linsencrèmesuppe, Rindfleischempanada

Lentil cream soup, beef empanada

Gemüsecrèmesuppe, Kräutercroûtons

Vegetable cream soup, herb croutons

Pilzconsommée, gebratene Shiitake, Cipolotti ^{VG}

Mushroom consommee, fried shiitake mushrooms, spring onions

Hauptspeisen

Rindsfiletgeschnetztes, Szechuanpfeffersauce, Kartoffelstock ^{GF}
Sliced beef fillet, Szechuan pepper sauce, mashed potatoes

Gebratener Rotbarsch, Sepialinguini, Pastinake, Krustentiersauce
Fried redfish, cuttlefish linguine, parsnip, shellfish sauce

Vegane Steinpilz-Ravioli, Erbsenpürée, geröstete Baumnüsse, Federkohl ^{VG}
Vegan porcini mushroom ravioli, pea puree, roasted walnuts, kale

*Good food.
good mood*

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VG}	19
Blattsalat, eingelegte Brinen, Kürbiskerne, Senfdressing	
Leaf salad, pickled brinen, pumpkin seeds, mustard 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}	26
Randen, gepickelter Kürbis, Walnussdressing	
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>Geräuchertzer Topinambur</i> ^{VG}	22
Apfel-Essenz, Cashew	
Smoked Jerusalem artichoke	
Apple essence, cashew	

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

Wirsing, Steinpilz, Sellerie, Zitronen-Thymianjus

Beef filet, Savoy cabbage, porcini celery

lemon-thyme jus

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}

Pastinake, Käsecrumble

37

Porcini ricotta ravioli, parsnip, cheese crumble

Perlhuhn

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}

Grapefruitcurd, Kaffir-Limette Sorbet

18

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

ÖSTERREICH

SAUVIGNON BLANC UMATHUM

11

Umathum

Sauvignon Blanc

Rotwein

10 cl

ÖSTERREICH

BLAUFRÄNKISCH RESERVE

11

Regina und Günter Triebaumer

Blaufränkisch

