

Business Lunch

30.06.2025-11.07.2025

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

Rindscarpaccio, Sbrinzcrème, Rucola ^{GF}

Beef carpaccio, sbrinz cream, rocket salad

Fischterrine, Fenchelsalat, Dillvinaigrette ^{GF}

Fish terrine, fennel salad, dill vinaigrette

Panzanella, Cherrytomaten, Oliven, Basilikum ^{LF, VG}

Panzanella, cherry tomatoes, olives, basil

Suppen

Kartoffelsuppe, Speckwürfel, Schnittlauch ^{GF}

Potato soup, bacon cubes, chives

Gemüsegazpacho, geröstete Cashewnüsse ^{GF, LF}

Vegetable gazpacho, roasted cashew nuts

Pilzconsommée, Shiitake, Cipolotti ^{VG, LF}

Mushroom consommee, shiitake, cipolotti

Hauptspeisen

Rindsfiletstreifen, Schupfnudeln, Cocobohnen, grüne Pfeffersauce
Beef fillet strips, potato noodles, coco beans, green pepper sauce

Gebratener Saibling, Petersilienkartoffeln, Krautstiel, Zitronenbutter ^{GF}
Fried char, parsley potatoes, cabbage stalk, lemon butter

Fregola Sarda, gebackene Aubergine, Kapern, veganer Ricotta ^{VG, LF}
Fregola sarda, baked eggplant, capers, vegan ricotta

*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>Saibling konfiert</i> ^{GF}	26
Fenchel, Kräuterseitling	
Buttermilch-Lauch Sauce	
Confit char, fennel, king oyster mushroom	
buttermilk leek sauce	
<i>Burrata</i> ^{GF, VE}	22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum	
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil	
<i>Kalbstatar</i>	34
Gebackenes Eigelb, Stracciatella, Briochetoast	48
Alpensalzbutter	
Veal tartar, baked egg yolk, stracciatella,	
brioche toast, alpine salt butter	
<i>LUX-Gras</i> ^{VG, LF}	24
Vegane Foie Gras, Kirschen Chutney,	
Haselnusscrunch, Brioche	
Vegan foie gras, cherry 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

Peperoni, Schmelzkartoffeln

Pfeffersauce

Beef filet, bell peppers

melted potatoes, pepper sauce

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}

37

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade

cheese crumble

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

Karamellglacé

Chocolate tarte, caramel ice cream

16

Hausgemachte Meringue ^{VE}

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

ST-SAPHORIN LA ROCHE AUX VIGNES

9

Domaine Bovy

Chasselas

Rotwein

10 cl

SPANIEN

AALTO

14

Bodegas Aalto

Tinto Fino

