

Business Lunch

24.08. – 28.08.2026

LUX Wasserkaraffe mit oder ohne Kohlensäure	7
LUX water bottles still or sparkling	

3 Gerichte in 2 Gängen	59
3 dishes in 2 courses	

Sie Wählen aus 3 Suppe und 3 Vorspeise je eine für Ihren ersten Gang, danach wählen Sie aus 3 Hauptspeisen Ihr Hauptgericht.

Die Suppe und die Vorspeise werden Ihnen als erster Gang serviert.
Der Hauptgang wird im zweiten Gang serviert.

The first course combines a soup with a starter.
We serve the main as second course.

Good food,
good mood

Business Lunch Auswahl

Vorspeisen

Kalbshals | Rucola Pesto | eingelegte Peperoni ^{GF, LF}
Veal neck, arugula pesto, pickled peppers

Crevetten Cocktail | Focaccia Crostino | Passionsfrucht ^{LF}
Cocktail shrimp | focaccia crostino | passion fruit

Baba Ganoush | Pappadum | Sesam ^{VG, GF}
Baba ganoush | pappadum | sesame

Suppen

Gurken Kaltschale | Stangensellerie | gepickelter Apfel ^{LF, GF}
Chilled cucumber soup | celery stalks | pickled apple

Mais Cremesuppe | Popcorn | Kerbel ^{GF}
Cream of sweet corn | popcorn | chervil

Shiitake Consommée | Tofu | Koriander ^{VG}
Shiitake Consommée | tofu | cilantro

Hauptspeisen

Schweins Secreto | Kartoffel-Radieschen Salat | Zitronenthymian Jus ^{GF}
Pork secreto | potato and radish salad | lemon thyme gravy

Thunfisch Steak | Venere Reis | grillierter Lauch | Schalotten Vinaigrette ^{GF}
Tuna steak | venere rice | grilled leeks | shallot vinaigrette

Grillierter Lattich | Sellerie Mousseline | Pfirsich | Miso-Kirsch Sauce ^{VG}
Grilled lettuce | celery mousseline | peach | miso-cherry sauce

à la carte

Vorspeisen

<i>Rindsfilettatar</i>	27
Butterbrioche Belper Knolle Eigelb Beef fillet tartare butter brioche, belper knolle egg yolk	
<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	17
Onsen Ei gepickelte Zwiebeln Lux Dressing Lux salad onsen egg pickled onions Lux dressing	
<i>Burrata</i> ^{VE}	19
Passionsfrucht Focaccia Zitronenmelisse Burrata passion fruit focaccia lemon balm	

Hauptspeisen

<i>Heilbuttfilet</i>	49
Süsskartoffeln Shiitake Miso-Beurre Blanc Halibut sweet potatoes shiitake miso beurre blanc	
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> ^{GF}	62
Kalbsfilet Butterrösti Champignonrahmsauce Zurich-style sliced veal fillet butter rösti creamy mushroom sauce	
<i>Rinds Entrecôte</i> ^{GF}	58
Café de Paris Züri Frites geschmorte Rüebli Beef filet Café de Paris Züri Frites braised carrots	
<i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i>	39
Krautstiel Käsecrumble Kohlchips Porcini ricotta ravioli swiss chard cheese crumble kale chips	

Summer Specials

A taste of summer

Vorspeisen

Gazpacho

17

Geflammte San Marzano Tomate | Olivenölkaviar | Basilikumöl

Flamed san marzano tomato | olive oil caviar | basil oil

Hausgemachte Agnolotti

29 / 37

Auberginen Ricotta Füllung | Kapern | Amalfi Zitrone

Eggplant and ricotta filling | capers | amalfi lemon

Hauptspeisen

Sautierte Crevetten

42

Sellerie Purée | Cime di Rapa | geräuchertes Peperonipulver | Passionsfrucht Aioli

Celery puree | cime di rapa | smoked paprika powder | passion fruit aioli

Saltimbocca vom Kalb

52

Petersilienrisotto | Tamarillo Tomaten | Crème Fraîche | Salbei | Rohschinken

Parsley risotto | tamarillo tomato | creme fraiche | sage | cured ham

