

# LUX

Restaurant & Bar



# Snacks

## Soups & Salads

---

**Gezupfter Blattsalat mit Quinoa-Popcorn,  
knusprigem Federkohl  
und grober Senf Vinaigrette** V V

Loose lettuce leaves with quinoa popcorn, crispy kale and coarse mustard vinaigrette

**Nüsslisalat mit violetten Kartoffelchips,  
gehacktem Bio-Ei, Sihlwalder Buurespeck  
und Trüffel Vinaigrette**

Lamb's lettuce with purple potato chips, chopped organic egg, «Sihlwald» bacon and truffle vinaigrette

**Miso-Suppe mit Pilzravioli und Zürcher Tofu** V V

Miso soup with mushroom ravioli and local tofu

## Sandwiches & Burgers

---

**John Baker's Biosauerteig-Schnittbrot mit  
Rindstatar vom Zürcher Weiderind, Kräuter-  
sauerrahm, Wachtelei und höhlengereifter  
Belper Knolle**

John Baker's sliced organic sourdough bread with beef tatar from free-range Zurich cattle, herb sour cream, quail's egg and cave-aged Belper Knolle cheese

**LUX Sandwich mit gebratener Schweizer  
Pouletbrust Suprême, Avocado, gekochtem  
Bio-Ei, Kochschinken, knusprigem Üetlispeck  
und Züri Fries**

LUX sandwich with roasted Swiss chickenbreast supreme, avocado, organic boiled egg, cooked ham, crispy «Üetli-bacon» and Züri fries

**LUX Sandwich mit Schweizer Büffelmozzarella,  
Basilikumpesto, Rucola, Grillgemüse und  
schwarzen Oliven** V

LUX sandwich with Swiss buffalo-mozzarella, basil pesto, rocket salad, grilled vegetables and black olives



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

 Klimaneutral

**Pulled Beef Burger von langsam gegarter Rinderbrust im Brioche Bun mit Sticky BBQ Sauce, Koriander-Maracuja-Coleslaw und Triple-fried French Fries** 34

Pulled beef burger made with slow-cooked brisket in a brioche bun with sticky BBQ sauce, coriander and passion fruit coleslaw and triple-cooked french fries

**Green Mountain Burger im Sesam Bun mit Spicy Sriracha-Mayonnaise, Avocado und Maniok-Pommes frites** 29

«Green Mountain» burger on a sesame bun with spicy sriracha mayonnaise, avocado and cassava fries

**Das «Wiedikerli» – die beliebte Rostbratwurst aus der Zürcher Traditionsmetzgerei Keller im Biosauerteig-Baguette mit Birnensenf, Röstwiebeln, geschmolzenem Raclettekäse und Züri Fries** 32

The «Wiedikerli» – a popular grilled sausage from Keller (a traditional Zurich butcher shop) on an organic sourdough baguette with pear mustard, roasted onion, melted raclette cheese and Züri fries

**Vegane Bauernbratwurst im Laugenbrötchen mit karamellisierter Birne, geschmortem Apfel-Zwiebel-Chutney, Süsser-Senf-Mayonnaise und Maniok-Pommes frites** 26

Vegan «farmer's sausage» on a pretzel roll with caramelized pear, braised apple and onion chutney, sweet mustard mayonnaise and cassava fries

## **Snacks & Finger Food**

---

**Tortilla-Chips mit mariniertem Gemüse, in Patrón-Tequila eingelegten Kirschtomaten, Cheddar Cheese und Guacamole** 16

Tortilla chips with marinated vegetables, cherry tomatoes marinated in Patrón tequila, cheddar cheese and guacamole

**Tortilla-Chips mit rassigem Chili con Carne, gehackten Jalapeños, Cheddar Cheese und Guacamole** 18

Tortilla chips with spicy chili con carne, chopped jalapeños, cheddar cheese and guacamole

**V** Vegetarisch **V V** Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## Bites to Share

Minimum order of 3 pieces

---

**Bao Bun mit 24-Stunden gegarter Schweineschulter, geröstetem Sesam, Yuzu Mayonnaise, gehacktem Koriander und Erdnüssen** 5

Bao bun with 24-hour slow-cooked pork shoulder, roasted sesame, yuzu mayonnaise, chopped coriander and peanuts

**Bao Bun mit in Hoisin marinierten Shiitakepilzen, Avocado, Weisskraut und Cashew-Nüssen** 5

Bao bun with hoisin-marinated shiitake mushrooms, avocado, cabbage and cashew nuts

**Bao Bun mit Crispy Tofu, Maracuja-Coleslaw, Erdnusscrème, Frühlingszwiebeln und gehacktem Koriander** 5

Bao bun with crispy tofu, passion fruit coleslaw, peanut cream, spring onions and chopped coriander

**Gyoza mit fermentierten Pilzen, roten Zwiebeln und Pilzsauce** 5

Gyoza with fermented mushrooms, red onions and mushroom sauce

**Gyoza mit geröstetem eingelegtem Blumenkohl und cremiger Cashew-Currysauce** 5

Gyoza with roasted pickled cauliflower and creamy cashew and curry sauce

**Gyoza mit Wokgemüse, Pilzen, gerösteten Erdnüssen, Zwiebeln und Sojasauce** 5

Gyoza with wok vegetables, mushrooms, roasted peanuts, onions and soy sauce

**Scharfe Chicken-Wings in Hoisin-Marinade mit gehackten Jalapeños** 5

Spicy chicken wings in hoisin marinade with chopped jalapeños

**Spareribs vom Freilandschwein mit BBQ-Sauce** 5

Free-range pork spare ribs with BBQ sauce

**Gemüsespiess mit Pilz-Sojamarinade** 5

Vegetable skewer with mushroom-soy marinade



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy concept and the origin of our products.

 Klimaneutral

## Dessert

---

**Hart- und Weichkäse aus dem kantonalen Umland mit Früchtebrot, Feigenmarmelade und kandierten Baumnüssen** **V** 29

Hard and soft regional cheeses with fruit bread, fig jam and candied walnuts

**Dunkles Schokoladenmousse mit Zweierlei vom Fenchel und Kakao Crumble** 20

Dark chocolate mousse with two kinds of fennel and cacao crumble

**Joghurtcrème mit Randen Marmelade und Blutorangen-Thymian Lassi** 19

Yoghurt cream with beetroot jam and blood orange-thyme lassi



**V** Vegetarisch **V V** Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

# Beverages

## Schaumwein 10 cl

---

### FRANKREICH

**CHAMPAGNER BRUT CLASSIC SA 14**

**Deutz**

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

### ITALIEN

**Prosecco Anima Extra Dry 10**

**L'Anima di Vergani**

Glera

**Prosecco Anima Rosé Brut 12**

**L'Anima di Vergani**

Glera, Pinot Noir

### DEUTSCHLAND

**Cuvée Blanc alkoholfrei 8**

**Kolonne Null**

Silvaner

## Weisswein 10 cl

---

### SCHWEIZ

**Lattenberg 9**

**Zweifel 1898**

Räuschling

**Altimus 13**

**LUX Vina**

Petite Arvine

### ITALIEN

**Camestri 8.5**

**Marco Porello**

Roero Arneis

**Alto Adige DOC 8.5**

**Alois Lageder**

Chardonnay

### SPANIEN

**Naia do 9**

**Bodegas Naia**

Verdejo

### DEUTSCHLAND

**Riesling 0, alkoholfrei 7**

**Kolonne Null**

Riesling



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**

## **Roséwein** 10cl

---

### **SCHWEIZ**

**Rosé Dreistand** **8**  
**Dreistand**

Blauburgunder

### **DEUTSCHLAND**

**Rosé 0, alkoholfrei**  **7**  
**Kolonne Null**

Cuvée

## **Rotwein** 10 cl

---

### **SCHWEIZ**

**Pinot Noir Solo** **9.5**  
**Zweifel 1898**

Pinot Noir

### **FRANKREICH**

**Château Croix de Mai AOC** **11**  
**Château Croix de Mai**

Merlot, Petit Verdot, Malbec

### **ITALIEN**

**Il pino di biserno** **14.5**  
**Tenuta die Biserno**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,  
Merlot, Petit Verdot

**Montessu – Isola dei Nraghi IGT** **9**  
**Agricola Punica**

Carignano, Merlot, Syrah, Cabernet  
Sauvignon

### **SPANIEN**

**Preludio de sei solo** **13**  
**Bodegas Sei Solo**

Tempranillo

### **DEUTSCHLAND**

**Rot Cuvée No. 2** **7**  
**Kolonne Null**

Tempranillo

 Vegetarisch  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## Liqueur % 4 cl

---

<b>Baileys</b>	Irland	17.0	<b>10</b>
<b>Patrón XO Café</b>	Mexico	35.0	<b>14</b>
<b>Pierre Ferrand Dry Curaçao</b>	France	40.0	<b>14</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	Italy	38.0	<b>11</b>
<b>Hierbas Túnel de Mallorca</b>	Spain	28.0	<b>10</b>



## Beer cl

---

### FASS

<b>Hürlimann</b>	Switzerland	25	<b>6.5</b>
<b>Hürlimann</b>	Switzerland	50	<b>9.5</b>
<b>Grimbergen</b>	Belgium	25	<b>7</b>
<b>Brooklyn</b>	USA	25	<b>7</b>

### FLASCHE

<b>Schneider Weisse</b>	Germany	50	<b>9</b>
<b>Schneider Weisse Alkoholfrei</b> 	Germany	50	<b>9</b>
<b>Züri Hell Brauerei Uster</b>	Switzerland	33	<b>7</b>
<b>IPA Brauerei Uster</b>	Switzerland	33	<b>7</b>
<b>Sprint TurbinenBräu ZH</b>	Switzerland	33	<b>7</b>
<b>Rekord TurbinenBräu ZH</b>	Switzerland	33	<b>7</b>
<b>IPA «Placebo» Dr. Gab's</b> 	Switzerland	33	<b>7</b>

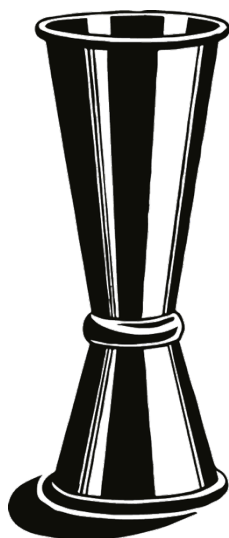
### SPECIAL

<b>Crafty Cidre Dr. Gab's</b>	Switzerland	33	<b>8</b>
-------------------------------	-------------	----	----------

### HARD SELTZER

#### «OKIPIC» DR. GAB'S

<b>Citron</b>	Switzerland	33	<b>8</b>
<b>Fruits Rouges</b>	Switzerland	33	<b>8</b>



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**



## Armagnac % 2 cl

**Gensac 10 Ans** France 40.0 **13**

## Cognac % 2cl

**Camus VSOP** France 40.0 **9**

**Camus Extra** France 40.0 **42**

Dark & Intense

**Hennessy X.O** France 40.0 **24**

**Rémy Martin X.O** France 40.0 **24**

## Brandy % 2 cl

**Lepanto Gran Reserva** Spain 36.0 **12**

## Grappa % 2 cl

**Grappino** Switzerland 40.0 **10**

Schloss Uster

**Grappa Ticino Merlot** Switzerland 41.0 **11**

Barrique

Etter

**Grappa di Sassi Grossi** Switzerland 43.0 **14**

Gialdi

**Grappa Tre Soli Tre** Italy 43.0 **13**

Nebbiolo

Berta

**La Grappa di Barolo** Italy 42.0 **13**

Romano Levi

**La Grappa di Moscato** Italy 40.0 **13**

Romano Levi

## Fruchtbrände % 2 cl

**URS HECHT**

**GUNZWILER DESTILLATE**

**Kirschbrand Doleseppler** Switzerland 40.0 **11**

**Kirsch Teresa im Barrique** Switzerland 40.0 **11**

**Vieille Prune im Barrique** Switzerland 40.0 **11**

**Vieille Williams im** Switzerland 40.0 **11**

**Barrique**

**Himbeerenbrand Urs Hecht** Switzerland 42.0 **25**

**Die Kirsche 2003** Switzerland 48.0 **26**

**Die Pflaume 2000/2007** Switzerland 48.0 **26**

**Die Traube 2003** Switzerland 48.0 **26**

**Die Williamsbirne 2007** Switzerland 48.0 **26**

## Portwein % 4 cl

**Graham's Fine White** Portugal 19.0 **12**

**Graham's Tawny 10y** Portugal 20.0 **14**

**Graham's Tawny 30y** Portugal 20.0 **26**

🍷 Vegetarisch 🍷 Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## **Rum** % 4 cl

---

<b>Appleton Estate 12 years</b>	Jamaica	40.0	<b>15</b>
<b>Brugal Blanco Especial</b>	Dom. Rep.	40.0	<b>14</b>
<b>Brugal 1888</b>	Dom. Rep.	40.0	<b>18</b>
<b>Diplomático Reserva</b>	Venezuela	40.0	<b>17</b>
<b>Santa Teresa 1796</b>	Venezuela	40.0	<b>18</b>
<b>Zacapa X.O.</b>	Guatemala	40.0	<b>23</b>

## **Whisky & Whiskey** % 4 cl

---

### **SCOTCH SINGLE MALT**

<b>Balvenie Caribbean Cask</b>	Speyside	43.0	<b>18</b>
<b>Glenfiddich 18 years</b>	Speyside	40.0	<b>23</b>
<b>Glenfiddich 23 years</b>	Speyside	40.0	<b>45</b>
Grand Cru			
<b>Lagavulin 16 years</b>	Islay	43.0	<b>18</b>
<b>Macallan 12 years</b>	Speyside	40.0	<b>25</b>
Sherry Oak			

### **BLENDED SCOTCH**

<b>Chivas Regal 12 years</b>	Scotland	40.0	<b>16</b>
<b>Monkey Shoulder</b>	Scotland	40.0	<b>16</b>
<b>The Famous Grouse</b>	Scotland	40.0	<b>14</b>

### **IRISH**

<b>Tullamore D.E.W.</b>	Ireland	40.0	<b>14</b>
-------------------------	---------	------	-----------

### **AMERICAN**

<b>Eagle Rare</b>	USA	45.5	<b>20</b>
10-Year Bourbon			
<b>Woodford</b>	USA	43.2	<b>17</b>
Straight Bourbon			
<b>Woodford</b>	USA	45.2	<b>17</b>
Straight Rye			
<b>Knob Creek</b>	USA	50.0	<b>21</b>
Straight Rye			
<b>Jack Daniel's No.7</b>	USA	40.0	<b>14</b>
Tennessee			

### **CANADIAN**

<b>Crown Royal</b>	Canada	40.0	<b>16</b>
--------------------	--------	------	-----------

### **JAPAN**

<b>Nikka from the Barrel</b>	Japan	51.4	<b>19</b>
<b>Hibiki Harmony</b>	Japan	43.0	<b>33</b>



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**

## **Aperitif & Amaro** % 4 cl

---

<b>Aperol</b>	Italy	11.0	<b>10</b>
<b>Amaro Montenegro</b>	Italy	23.0	<b>11</b>
<b>Campari</b>	Italy	11.0	<b>10</b>
<b>Carpano Bianco</b>	Italy	14.9	<b>11</b>
<b>Carpano Punt e Mes</b>	Italy	16.0	<b>12</b>
<b>Cynar</b>	Italy	16.5	<b>10</b>
<b>Fernet-Branca</b>	Italy	39.0	<b>11</b>
<b>Lillet Blanc</b>	France	17.0	<b>10</b>
<b>Pastis 51</b>	France	45.0	<b>11</b>
<b>Ramazzotti</b>	Italy	30.0	<b>11</b>

## **Vodka** % 4 cl

---

<b>Beluga Gold</b>	Russia	40.0	<b>30</b>
<b>Grey Goose</b>	France	40.0	<b>17</b>
<b>Stolichnaya</b>	Latvia	40.0	<b>14</b>
<b>Turicum</b>	Switzerland	40.0	<b>16</b>

## **Gin** % 4 cl

---

<b>Brockman's</b>	England	40.0	<b>16</b>
<b>The Alchemist's</b> Copper Head	Belgium	40.0	<b>18</b>
<b>Deux Frères</b>	Switzerland	43.0	<b>17</b>
<b>Gin Mare</b>	Spain	42.7	<b>18</b>
<b>Hendrick's</b>	Scotland	41.4	<b>15</b>
<b>London No.3</b>	England	46.0	<b>16</b>
<b>The Seven Senses</b>	Switzerland	39.0	<b>16</b>
<b>Tanqueray No.Ten</b>	England	47.3	<b>16</b>
<b>Turicum</b>	Switzerland	40.0	<b>16</b>
<b>Hepple Gin</b>	England	45.0	<b>15</b>

## **Tequila** % 4 cl

---

<b>El Jimador Blanco</b>	Mexico	38.0	<b>14</b>
<b>Herradura Reposado</b>	Mexico	40.0	<b>16</b>
<b>Cenote Añejo</b>	Mexico	40.0	<b>21</b>

## **Mezcal** % 4 cl

---

<b>Se Busca Joven</b>	Mexico	40.0	<b>15</b>
-----------------------	--------	------	-----------

**V** Vegetarisch **VV** Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## EUSI LIIDESCHAFT

---

- TROCADERO** *fresh, spicy, herby* 18  
**Tequila, Alpenbitter, habanero Agave**  
Tequila, Alpenbitter, habanero agave
- FELIX** *refreshing, spicy, fizzy* 18  
**Vodka, Granatapfel, Ginger Beer**  
Vodka, pomgranate, ginger beer
- SCHLUFFI** *bitter, fruity, fizzy* 17  
**Aperol, Himbeere, Rhabarber, Schaumwein**  
Aperol, raspberry, rhubarb, sparkling wine
- GIACOMETTI** *berry, bitter, herby* 18  
**Sloe Gin, Aperol, Sweet Vermouth, Grapefruit**  
Sloe gin, Aperol, sweet vermouth, grapefruit
- FLITZER** *refreshing, citrus, herby* ☹️ 12  
**Apfel, Gurke, Zitrus, Basilikum, Minze**  
Apple, cucumber, citrus, basil, mint
- PANTA REI** *smoky, fruity, herby* 18  
**Mezcal, Cynar, Ananas, Rosmarin**  
Mezcal, Cynar, pineapple, rosemary
- RIGI** *dry, floral, bitter* 18  
**Gin, Pfirsich, Holunder, Zitrone, Tonic**  
Gin, peach, elderflower, lemon, tonic
- ALPENROSE** *fruity, floral, fizzy* 18  
**Waldbeere Likör, Rose Lemonade, Limette**  
Wild berry liqueur, rose lemonade, lime
- BÖÖGG** *sour, floral, fresh* ☹️ 12  
**Verjus, Holunder, Zitrone, Schaum**  
Verjus, elderflower, lemon, foam
- MINERVA** *tropical, spicy, fresh* 18  
**Gin, Ananas, Zitronengras, Ingwer, Limette, Basilikum**  
Gin, pineapple, lemongrass, ginger, lime, basil
- REGULA** *fruity, refreshing, sweet* ☹️ 12  
**Erbeere, Zitrone, Verveine, Reis Malt**  
Strawberry, lemon, verbena, rice malt
- BARRY** *dry, fruity, fizzy* 18  
**Vodka, Manzanilla Sherry, Kiwi, Gurke, Soda**  
Vodka, Manzanilla sherry, kiwi, cucumber, soda
- NOBS** *herby, fruity, sweet, bitter* 18  
**Weisser Rum, Brombeere, Limette, Ahorn**  
White rum, blackberry, lime, maple
- GLOBI** *berry, fruity, sweet* ☹️ 12  
**Rote Beeren, Rooibostee, Limette, Ahorn**  
Red berries, rooibos tea, lime, maple
- GENERAL GUISAN** *spicy, sweet, fruity* 18  
**Bourbon Whiskey, Sweet Vermouth, Apricot Brandy**  
Bourbon whiskey, sweet vermouth, apricot brandy



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

☉ Klimaneutral

## Juices & Lemonades cl

<b>LUX Wasser à discrétion pro Person</b>		<b>6</b>
<b>Arkina</b>	80	<b>9</b>
<b>Arkina</b>	40	<b>6</b>
<b>Rhazünser</b>	80	<b>9</b>
<b>Rhazünser</b>	40	<b>6</b>
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	20	<b>9</b>
<b>Crodino</b>	10	<b>6</b>
<b>Sanbittèr</b>	10	<b>6</b>
<b>Apfelschorle</b>	33	<b>6</b>
<b>Coca-Cola</b>	33	<b>6</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	33	<b>6</b>
<b>Fanta</b>	33	<b>6</b>
<b>Rivella rot/blau</b>	33	<b>6</b>
<b>Sprite</b>	33	<b>6</b>
<b>Schweppes</b>	20	<b>6</b>
Tonic & Hibiscus	20	<b>6</b>
Pink Pepper Tonic	20	<b>6</b>
Bitter Lemon	20	<b>6</b>
Ginger Ale	20	<b>6</b>
Ginger Beer & Chili	20	<b>7</b>
<b>Thomas Henry Tonic</b>	20	<b>6</b>
<b>Red Bull</b>	25	<b>7</b>

## Coffee & Tea Sirocco

<b>Kaffee</b>	<b>5</b>
<b>Espresso</b>	<b>5</b>
<b>Doppio Espresso</b>	<b>6</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.5</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>5.5</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>6</b>
<b>Heisse Schokolade</b>	<b>6</b>
<b>Kalte Schokolade</b>	<b>6</b>
<b>Ceylon Sunrise</b>	<b>6</b>
<b>Moroccan Mint</b>	<b>6</b>
<b>Japanese Sencha</b>	<b>6</b>
<b>Piz Palü Herbal</b>	<b>6</b>
<b>Black Chai</b>	<b>6</b>
<b>Green Tropic</b>	<b>6</b>
<b>Golden Assam</b>	<b>6</b>

🍃 Vegetarisch 🍃🍃 Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.