

# LUX

Restaurant & Bar



# À la carte

## Starters

---

**Mille Feuille vom Papadum mit Pilzcrème, 21  
Wurzelgemüse, geblämmter «LUX Gras»  
und Zitrus-Koriandervinaigrette** 🌱

Mille Feuille of papadum with mushroom cream, root vegetables, flamed «LUX Gras» and citrus-coriander vinaigrette

**Heissgeräucherte Brüggli Forelle mit 29  
geblämmtem Thai Lauch und  
Buttermilchcrème**

Hot smoked Brüggli trout with flamed Thai leek and buttermilk cream

**Tataki vom Zürcher Weiderind mit 32  
knusprigen Wan Tan, mariniertem  
Rettich und Sojavinaigrette**

Zurich free-range beef tataki with crispy wan tan, marinated radish and soy vinaigrette

**Lattich mit Zürcher Freiland-Onsenei, 19  
Cipolotti-Misodressing und Speckschaum**

Lettuce with Zurich free-range onsen egg, cipolotti miso dressing and bacon foam

**Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis und 23  
Kürbiskern-Apfeldressing** 🌱🌱

Lamb`s lettuce with pickled pumpkin and pumpkinseed-apple dressing

**Krustentierbisque mit marinierten 23  
Selva Shrimps und Zitruschaum**

Crustacean bisque with marinated Selva shrimps and citrus foam

**Hokkaidocrèmesuppe mit Kürbischutney 17  
und gerösteter Kürbiskernhippe** 🌱🌱

Hokkaido cream soup with pumpkin chutney and roasted pumpkin seed hip

## Hommage an Zürich

---

**SUPPE «SEEFELD» 26**

**Klare Zürcher Miso Essenz mit  
sautiertem BIO Tofu** 🌱🌱

Clear essence of Zurich miso with sautéed organic tofu

**TATAR «CHREIS CHAIB» 33/49**

**Pikantes Kalbsfilet-Tatar mit  
Wildkräutersalat, zweierlei Eigelb  
und Belper Knolle** 🌱

Spicy veal fillet tartar with wild herb salad, two kinds of egg yolks and Belper tuber

## Mains

---

**Steinpilzravioli mit Nussbutter, 33  
Schwarzwurzel, Bergkäseespuma  
und Crumble** 🌱🌱

Porcini ravioli with nut butter, salsify, mountain cheese foam and crumble

**Gebratene Kräuterseitlinge mit 36  
Kürbisragout, Cashewbrie, Steinpilzpesto  
und Liebstockvinaigrette** 🌱🌱

Roasted herb mushrooms with pumpkin ragout, cashew brie, porcini pesto and lovage vinaigrette

**Sautiertes Gotthardzanderfilet mit 56  
Schaumwein-Rahmkraut, gerösteter  
Chioggia und Randen-Kartoffelstock** 🌱

Sautéed fillet of Gotthard pike perch with sparkling wine creamed cabbage, roasted chioggia and beetroot-mashed potatoes

**Konfiertes schweizer Saiblingsfilet mit 49  
Nussbutter Schaum, Erbsen-Radieschen-  
Wildkräutersalat und Pommes Rissolée**

Confit Swiss char fillet with nut butter foam, pea-radish-wild herb salad with pommes rissolée



**Rindsfilet mit Säntis Whisky-Morchelsauce, 67  
gebackener Kartoffel-Trüffelpraline  
und glasierten Kefen**

Beef fillet with Säntis whisky-morel sauce,  
baked potato truffle praline and  
glazed sugar snaps

**Grillierter Lammrücken im 56  
Wacholdermantel mit geschmorten  
Herbstrüben, Brioche und Cranberryjus**

Grilled saddle of lamb with juniper coat,  
braised autumn beets, brioche  
and cranberry jus

**Niedergeargte Entenbrust mit Duett 54  
von der Rande, Bergamotte-Gel  
und Orangen Jus**

Low-cooked duck breast with duet of beetroot,  
bergamot gel and orange jus

**Hommage an Zürich**

**«DÖRFLI»-KLASSIKER 58  
Zürcher Geschnetzeltes vom  
Kalbsfilet mit Rösti und Pilzrahmsauce**

Zurich veal fillet ragout with Rösti and  
mushroom cream sauce

**«ZÜRISSEE»-TELLER 49  
Süsswasser-Bouillabaisse mit Zander,  
Saibling, Selva Shrimps, Fenchelgemüse  
und hausgemachter Focaccia mit  
fermentierter Chili-Mayonnaise**

Freshwater bouillabaisse with pike-perch, char,  
Selva shrimps, fennel vegetables and  
homemade focaccia with fermented  
chili-mayonnaise

**Dessert**

**Maronimousse mit grünem Granny-Smith 19  
Apfelgel, Kirsch und Quarkglace**

Chestnut mousse with granny smith apple gel,  
kirsch and curd ice cream

**Guanaja Schokoladenmousse mit 21  
Sesamcremefüllung, marinierten Pflaumen  
und Shiso-Pflaumensorbet**

Guanaja chocolate mousse with sesame cream  
filling, marinated plum and shiso-plum sorbet

**Winterlich gewürzte Rüebliorte mit 17  
weisser Schokoladen Ganache und  
Sanddornsorbet**

Winter spiced carrot cake with white chocolate  
ganache and sea buckthorn sorbet

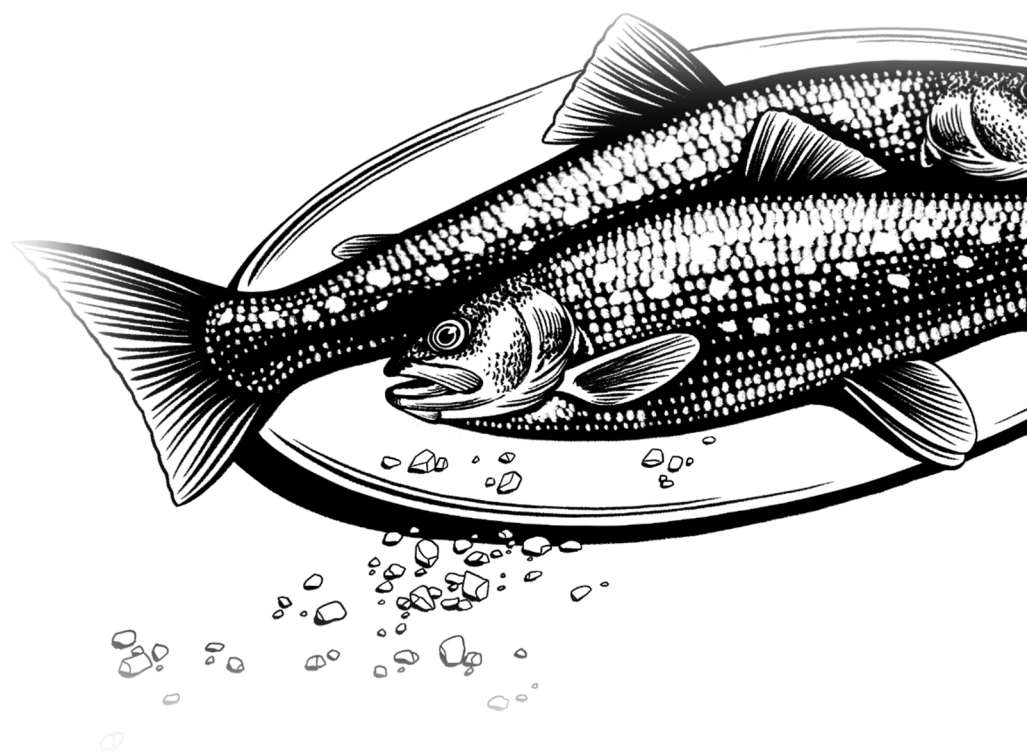
**Hommage an Zürich**

**PLÄTTLI «WIEDIKE» 29  
Hart- und Weichkäse aus dem kantonalen  
Umland mit Früchtebrot, Feigenmarmelade  
und kandierten Baumüssen**

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

**ASSORTIMENT «ZÜRIBERG» 19  
Himbeer- und Pistazien-Macarons  
mit Limettencrème und Popcorn-Glacé**

Raspberry and pistachio macarons with lime  
cream and popcorn ice cream



🌿 Vegetarisch 🌱 Vegan 🎵 Die Wartezeit macht die Musik:  
Diese Gerichte können innert kürzester Zeit serviert werden.  
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.



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