

# LUX

Restaurant & Bar



# À la carte

## Starters

---

**Ceviche von der Avocado mit Passionsfruchtragout, knuspriger Kokosnuss und pikanter Macadamianuss** 27  
V V

Avocado ceviche with passion fruit ragout, crispy coconut and spicy macadamia nuts

**Tatar von der Lachsforelle mit Buttermilch-Kräuter-Emulsion, gebeizter Zwerggurke und Granny-Smith-Apfel** 29

Salmon trout tartare with buttermilk-herb emulsion, pickled mini cucumber and Granny Smith apple

**Tataki von der Kuh in Sesam mariniert mit Ponzu-Zwiebeln, Alpenteesud und eingelegtem Kimchi** 33

Sesame marinated beef tataki with onion ponzu, Alpine tea broth and pickled kimchi

**Gezupfter Blattsalat mit Quinoa-Popcorn, marinierten Thai-Spargeln und Heidelbeervinaigrette** 16  
V V

Loose lettuce leaves with quinoa popcorn, marinated Thai asparagus and blueberry vinaigrette

**Nüsslisalat mit Sihlwalder Buurespeck, Bio-Ei und Trüffelvinaigrette** 19

Lamb's lettuce with Sihlwald bacon, organic egg and truffle vinaigrette

**Bisque von Flusskrebse mit weissem Tomatenschaum und Zürcher Gin** 18

Crayfish bisque with white tomato foam and Zurich gin

**Getrüffelte Schwarzwurzelcrème mit Federkohl-Chips und gepickelten Babyranden** 16  
V

Truffled black salsify cream with kale chips and pickled baby beetroot

## Hommage an Zürich

---

**SUPPE «SEEFELD»** 17

**Klare Essenz der «Zürcher Original Fleischtomate» mit Pilzravioli und Wacholder-Sojamilchschaum** V V

Clear essence of "Zurich original" beefsteak tomato with mushroom ravioli and juniper and soy milk foam

**TATAR «CHREIS CHAIB»** 33

**Pikantes Tatar vom Kalbsfilet mit Wildkräutersalat, Wasabi-Mayonnaise und Soja-Sesam-Vinaigrette**

Spicy veal fillet tartare with wild herb salad, wasabi mayonnaise and soy-sesame vinaigrette

## Mains

---

**Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit cremigem Wirsing, gehobeltem Bergkäse und Alpennussbutter** 29  
V

Porcini mushroom and ricotta ravioli with creamy savoy cabbage, shaved mountain cheese and Alpine nut butter

**Eingelegte Mairübe mit Sauerteig-Leinsamen-Chips, Petersilienwurzelstock und Calamansi-Vinaigrette** 27  
V V

Pickled turnip with linseed sourdough chips, parsley root mash and calamansi vinaigrette

**Grillierter Steinbutt mit knuspriger Chorizo, Süsskartoffel und gerösteter Peperonibuttersauce** 52

Grilled turbot with crispy chorizo, sweet potato and roasted red pepper and butter sauce

**Mit Niedrigtemperatur gegartes Lachsfilet mit pochiertem Salbei-Fenchel-Gemüse, Buchweizen-Sponge und Miso-Limetten-Dressing** 49

Slow cooked salmon fillet with poached sage and fennel vegetables, buckwheat sponge and miso-lime dressing

**Rindsfilet mit geröstetem Markbein, Spargel-Morchel-Ragout, Kartoffel-Sbrinz-Millefeuille und Portweinjus** 64

Beef fillet with roasted marrowbone, asparagus and morel ragout, potato and Sbrinz cheese mille-feuille and port wine jus

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.



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

**Knuspriges Zweierlei von der Ente mit karamellisierter Bramata, Pak Choi und Ingwer-Sake-Jus** 49

Crispy duck two ways with caramelized bramata, pak choi and ginger and sake jus

**Lammkarree vom Lavagrill mit pürierten Gartenerbsen, Kartoffel-Crème-brûlée und Rosmarin-Yuzu-Jus** 59

Rack of lamb from the lava grill with puréed garden peas, potato crème brûlée and rosemary and yuzu jus

**Hommage an Zürich**

**«DÖRFLI»-KLASSIKER** 56

**Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbsfilet, Rösti und Pilzrahmsauce**

Zurich ragout with veal fillet, rösti and cream of mushroom sauce

**«ZÜRISSEE»-TELLER** 44

**Zürisee-Fischknusperli mit Pommes frites, Blattspinat und hausgemachter Safranmayonnaise**

Lake Zurich crunchy fish bites with french fries, leaf spinach and homemade saffron mayonnaise

**Dessert**

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

Dark chocolate mousse with two kinds of fennel and cacao crumble

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

Yoghurt cream with beetroot jam and thyme-blood orange lassi

**Karamellierte weisse Schokolade mit Estragon Sorbet und Zitronen Espuma** 19

Caramelized white chocolate with estragon sorbet and lemon foam

**Hommage an Zürich**

**PLÄTTLI «WIEDIKE»** 29

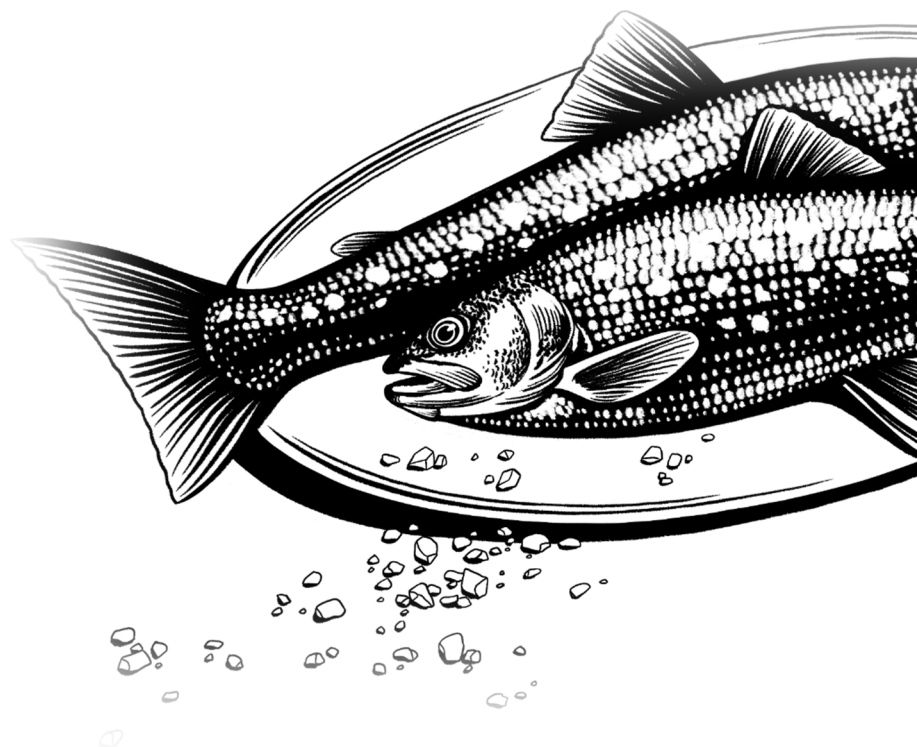
**Hart- und Weichkäse aus dem kantonalen Umland mit Früchtebrot, Feigenmarmelade und kandierten Baumüssen**

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

**ASSORTIMENT «ZÜRIBERG»** 16

**Himbeer- und Pistazien-Macarons mit Limettencrème und Popcorn-Glace** **V V**

Raspberry and pistachio macarons with lime cream and popcorn ice cream



**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.



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**