

LUX

Restaurant & Bar



À la carte

Starters

Avocado Mille-Feuille mit saisonalem Gemüse Ceviche, knusprigem Papadam und Zitrus-Koriander-Vinaigrette 27  



Avocado mille feuille with seasonal vegetable ceviche, crispy papadam and citrus coriander vinaigrette

Heissgeräucherte Lachsforelle mit eigenem Rogen, karamellisierten Perlzwiebeln und Molke-Estragon-Emulsion 29

Hot smoked salmon trout with own roe, caramelized pearl onions and whey tarragon emulsion

Tataki vom Wagyu Rind mit eingelegtem Rettich, würzigem Wan Tan und Sesam-Soja-Vinaigrette 33

Wagyu beef tataki with pickled radish, spicy wan tan, sesame and soya vinaigrette

Gezupfter Blattsalat mit Wildreis-Popcorn, knackigen Radiesli und grober Senf Vinaigrette 16  

Loose lettuce leaves with wild rice popcorn, crunchy radish and coarse mustard vinaigrette

Lattich mit Zürcher Rohessspeck, Schweizer Freilandeier und Frühlingszwiebel-Dressing 19

Lettuce with cured bacon from Zurich, Swiss free-range egg and spring onions vinaigrette

Bisque von Flusskrebse mit sautierten Bio-Crevetten und Kornblumen-Schaum 18



Crayfish bisque with sauteed organic prawns and cornflower foam

Riesling-Schaum-Suppe mit Crostini, Schafskäse und Brennesselöl 16 

Riesling foam soup with crostini, goat cheese and nettle oil

Hommage an Zürich

SUPPE «SEEFELD» 17

Misosuppe mit Zürcher Hanf-Tofu, gerösteten Pilzen und kleinem Pak Choi  

Miso soup with hemp tofu from Zurich, roasted mushrooms and baby pak choi

TATAR «CHREIS CHAIB» 33/49



Tatar vom Kalbsfilet mit Haselnuss Crunch und Tomaten-Sojamilch-Emulsion

Veal filet tartar with hazelnut crunch, tomato and soya milk emulsion

Mains

Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit sautierten Krautstielen, regionalem Käse und Nussbutter 31 

Porcini ricotta ravioli with sautéed chard, local cheese and brown butter

Gegarter Kohlrabi mit geblähten Gemüse, gerösteter Selleriecrème, knackigem Kohl und Haselnuss-Vinaigrette 27  

Cooked kohlrabi with flamed vegetables, roasted celery cream, crunchy cabbage and hazelnut vinaigrette

Grillierter Steinbutt mit knuspriger Chorizo, Süsskartoffel und gerösteter Peperoni-Butter-Sauce 52

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

Niedergegartes Lachsfilet mit geblähten Blumenkohl, Venere Reis und Lauch Buerre blanc 49

Slow cooked salmon fillet with flamed cauliflower, venere rice and leek buerre blanc

 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.



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

**Rindsfilet mit kandierten Schalotten,
Ofensellerie, Kartoffelkrapfen und
Portwein-Kaffee Jus** 64
Beef fillet with candied shallots, oven backed
celery, pommes dauphines and port wine
coffee jus

**Knuspriges Zweierlei vom Grand Cru
Schwein mit glasiertem Wurzelgemüse,
Kartoffel-Bärlauch-Galette und Hopfen-Jus** 49
Crispy Grand Cru pork in two ways with glazed
root vegetables, potato wild garlic galette and
hop jus

**Lammrücken mit Gartenerbsenpüree,
Kartoffel Crème Brûlée und
Zitronenthymian-Jus** 59
Saddle of lamb with garden pea puree, potato
cream brulee and lemon thyme jus

Hommage an Zürich

«DÖRFLI»-KLASSIKER 56
**Zürcher Geschnetzeltes mit
Kalbsfilet, Rösti und Pilzrahmsauce**
Zurich ragout with veal fillet, rösti and
mushroom cream sauce

«ZÜRISSEE»-TELLER 44
**Süsswasser Fische mit glasiertem Fenchel,
knusprigem Brot-Chip und Safranfond**
Freshwater fishes with glazed fennel, crispy
bread chip and saffron fond

Dessert



**Weisses Schokoladenmousse mit
Rhabarberkompott und gebackenem
Quinoa** 20
White chocolate mousse with rhubarb compote
and backed quinoa

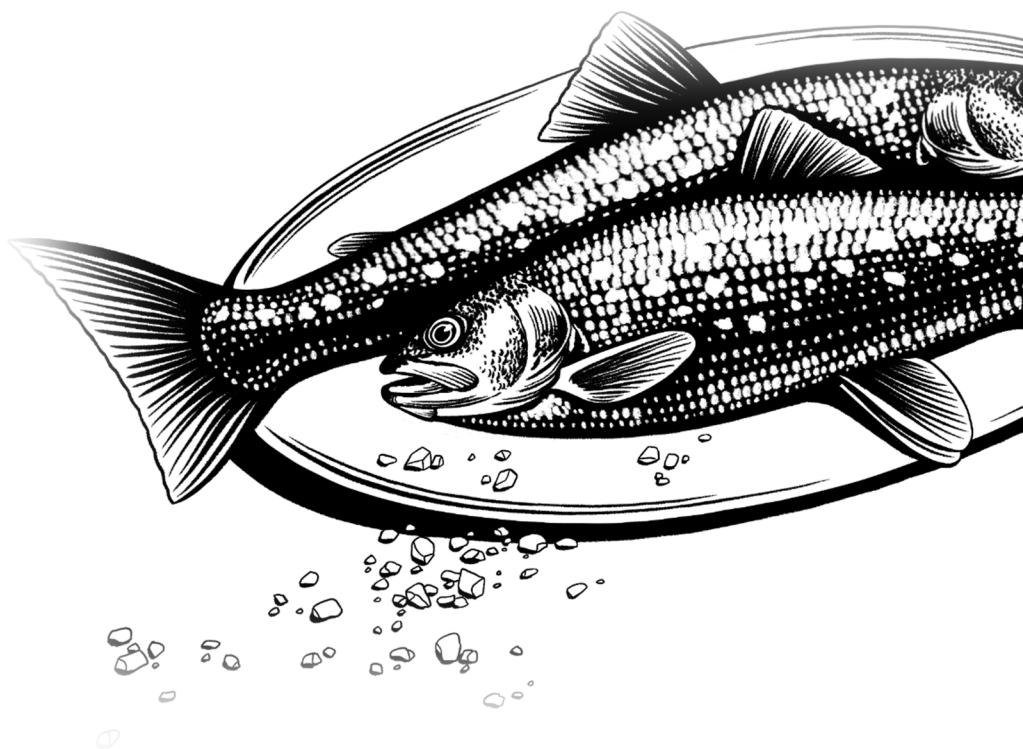
**Olivenöl-Mascarpone-Crème mit
Pinienkernen Crumble und Grüntee Sorbet** 19
Olive oil mascarpone cream with pine nut
crumble and green tea sorbet

**Amaretto Kuchen mit Pfirsich Carpaccio
und Buchweizen-Krokant** 19
Amaretto cake with peach carpaccio and
buckwheat brittle

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-Glacé**  
Raspberry and pistachio macarons with lime
cream and popcorn ice cream



 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.



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