

Hommage an Zürich

à la Carte

Starters

Ceviche vom Zürichsee mit Karottencrème, Kräuterespuma und eingelegtem Gemüse 28
Ceviche from Lake Zurich with carrot cream, herb foam and pickled vegetables

Zürcher Flusskrebis Bisque mit Muschelcrème und Brioche € 29
Zurich crayfish bisque with mussel cream and brioche

Mains

Felchenfilet aus dem Zürichsee gefüllt mit Lachsforelle, Erbsen Püree, Beurre Blanc und Schnittlauch € 49
Whitefish from Lake Zurich filled with salmon trout, green pea puree, beurre blanc and chives

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Rösti und Pilzrahmsauce € 59
Zurich style sliced veal fillet with Rösti and mushroom cream sauce

Dessert

Hemmi Kaffeemousse mit Erdbeeren und hausgemachten Hüppen V 17
Hemmi coffee cream with strawberries and homemade wafer rolls

Starters

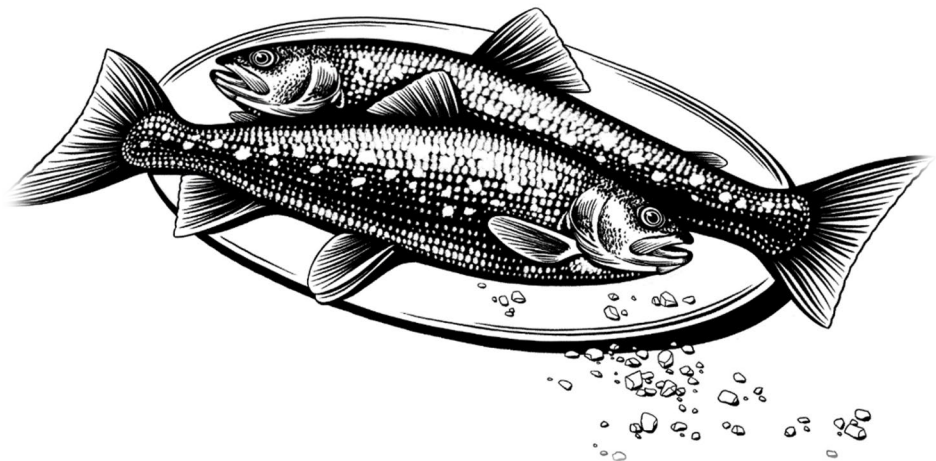
«LUX Gras» mit Rhabarber Chutney, veganem Brioche und Baumnuss Crunch ② € 24
«LUX Gras» with rhubarb chutney, vegan brioche and walnut crunch

Rindstataki mit Kimchi und Crevetten Dim Sum 32
Beef tataki with kimchi and shrimp dim sum

Gemischter Blattsalat mit Kräutern, Freiland Ei, Kapern, Oliven, Croûtons und LUX-Dressing V € 19
Mixed lettuce with herbs, free range egg, capers, olives, croutons and LUX dressing

Zürcher Miso-Essenz mit BIO-Engel Tofu ② € 22
Zurich miso essence with organic tofu

Kalbstatar mit Oliven Crumble, gebackenem Eigelb und Kapern € 33/49
Veal tartare with olive crumble, fried egg yolk and capers



Kennen Sie Ihren CO₂ Abdruck?
Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und Herkunft unserer Produkte.
Do you know your carbon footprint?
Learn more about the sustainability and the origin of our products.

Mains

Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit würzigem Blattspinat und Käseschaum   36

Porcini ricotta ravioli with piquant spinach and cheese foam

Maitake Pilz mit Lauch, Algen und Kartoffelcrème   42

Maitake mushroom with leek, seaweed and potato cream

Alpen-Zanderfilet mit Blauer St. Galler Kartoffel, Fenchel und Cima di rapa 59

Alpine pike perch fillet with blue potatoes, fennel and cima di rapa

Hausgereiftes Rindsfilet mit Marktgemüse, Peperonicrème, Krokette und Pfeffersauce 67

Home dry aged beef fillet with vegetables, bell pepper cream, croquette and pepper sauce

Hausgemachte Pasta mit gezupftem Edelschweinragoût, geschmorter Kopfbacke und getrockneten Cherrytomaten 48

Homemade pasta with pulled prime pork ragout, braised cheek and dried cherry tomatoes

Dessert

Rhabarber mit Kokosblüten Crumble, Kokoscrème und Milch-Glacé   16

Rhubarb with coconut blossom crumble, coconut cream and milk ice cream

Meringue mit Bourbon Vanille-Glacé und Gewürzsud   15

Meringue with bourbon vanilla ice cream and spiced syrup

Hart- und Weichkäse aus der Region mit Früchtebrot, Feigenmarmelade und kandierten Baumüssen   16

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

To share for two

T-Bone Steak (800g) 190

mit Trüffelstock, Marktgemüse, Café de Paris und Pfefferjus
Zubereitungszeit 40 Minuten

T-bone steak (800g)
with truffled mashed potato, seasonal vegetables, café de Paris and pepper sauce
Preparation time 40 minutes

Ganzer Wolfsbarsch vom Lavagrill 135

mit Weissweinrisotto, Marktgemüse und Beurre Blanc
Zubereitungszeit 30 Minuten

Lava grilled sea bass
with white wine risotto, vegetables and beurre blanc
Preparation time 30 minutes



 Vegetarisch Vegetarian  Vegan

 Die Wartezeit macht die Musik: Diese Gerichte können innert kürzester Zeit serviert werden. These dishes are served within a short preparation time.

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt. All prices in CHF, incl. 8.1% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.