

Hommage an Zürich

à la Carte

Starters

Ceviche vom Zürichsee mit Jalapeños und Amaranth 27

Ceviche from Lake Zurich with jalapeños and amaranth

Zürcher Flusskrebbs Bisque mit Topinambur und Tomatenöl 29

Zurich crayfish bisque with Jerusalem artichoke and tomato oil

Mains

Felchenfilet aus dem Zürichsee mit Risotto, eigenem Rogen und Estragonsauce 49

Whitefish from Lake Zurich with risotto, roe and tarragon sauce

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Rösti und Pilzrahmsauce 59

Zurich style sliced veal fillet with Rösti and mushroom cream sauce

Dessert

Preiselbeer- Baumnuss-Macarons mit dunkler Schokoladencrème und Schweizer Whisky-Glacé 19

Cranberry walnut macarons with dark chocolate cream and Swiss whiskey ice cream

Starters

«LUX Gras» mit Pflaumen Chutney, veganem Brioche und Baumnuss Crunch 23

«LUX Gras» with plum chutney, vegan brioche and walnut crunch

Tataki vom Zürcher Rind mit Rotkohl, Chili, Koriander und Miso 32

Beef tataki with red cabbage, chili, coriander and miso

Gemischter Blattsalat mit Kräutern, rotem Chicorée, Waldstaudenroggen und Orangendressing 19

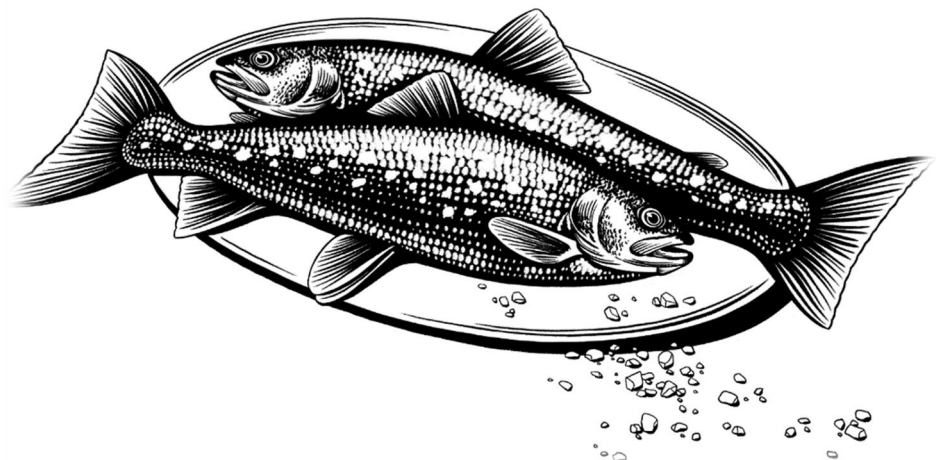
Mixed lettuce with herbs, red chicory, perennial rye and orange dressing

Zürcher Miso-Essenz mit sautiertem BIO-Engel Tofu 22

Zurich miso essence with sautéed organic tofu

Kalbstatar mit Burratacrème und gebackenem Eigelb 33/49

Veal tartar with burrata cream and fried egg yolk



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.

Alle unsere tierischen Produkte kommen aus der Schweiz:
Kleine Fische, Flusskrebse, Kälber, Rinder und Schweine
All our animal products come from Switzerland:
Small fish, crayfish, veal, beef and pork

Mains

Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Pastinake, Nussbutter Schaum und Käse Crunch **V** **\$** 36

Porcini ricotta ravioli with parsnip, brown butter foam and cheese crunch

Wetziker Linsen-Tempeh mit geräucherter Peperoni-Baumnusscrème, Rosenkohl und Gemüsejus **V** **\$** 42

Lentil tempeh with roasted bell pepper walnut cream, brussels sprouts and vegetable sauce

Schweizer Zanderfilet mit Beluga Linsen, Beurre Blanc und Speckchip 59

Swiss pike perch fillet with beluga lentils, beurre blanc sauce and bacon chip

Hausgereiftes Rindsfilet mit Sellerie, geröstetem Knochenmark und Valle Maggia Pfefferjus 67

Home dry aged beef fillet with celery, roasted bone marrow and Valle Maggia pepper sauce

Grand Cru Schweinsentrecôte mit Urkarotte, Rauchschinkenkrokette und Malzjus 51

Grand Cru pork entrecote with carrots, smoked ham croquette and malt sauce

Dessert

Weisses Schokoladenmousse mit pochierter Quitte, Nussbutter Crumble und Orangen-Karamell-Glacé 19

White chocolate mousse with poached quince, brown butter crumble and orange caramel ice cream

Gewürzte Rüebli torte mit weisser Pekannuss-Ganache und Sanddorn-Sorbet **\$** 17

Spiced carrot cake with white pecan ganache and sea buckthorn sorbet

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 für zwei (800g) mit Trüffelstock, glasiertem Marktgemüse, Café de Paris und Pfefferjus **\$** 197 *Zubereitungszeit 50 Minuten*

T-bone steak for two (800g) with truffled mashed potato, seasonal vegetables, café de Paris and pepper sauce
Preparation time 50 minutes

Ganzer Wolfsbarsch vom Lavagrill für zwei mit Weissweinsrisotto, glasiertem Marktgemüse und Beurre Blanc **\$** 142 *Zubereitungszeit 40 Minuten*

Lava grilled sea bass for two with white wine risotto, glazed vegetables and beurre blanc sauce
Preparation time 40 minutes



V Vegetarisch Vegetarian **V** 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. gesetzlicher MwSt. All prices in CHF, incl. the statutory VAT

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

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

Der Wolfsbarsch kommt aus dem französischen Gewässer.

The sea bass comes from the French waters.