

LUX

Restaurant & Bar



À la carte

Starters

«LUX Gras» mit Sauerkirsch-Schalotten 23
Chutney, veganem Brioche und Baumnuss
Crunch 🌱🌱

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

Zweierlei Bergburrata mit marinierten 29
Tomaten und Basilikumöl 🌱🌱

Two types of mountain burrata with marinated
tomatoes and basil oil

Tataki vom Zürcher Rind mit Rotkohlsalat, 32
Limette, Chili, Koriander und
Miso-Emulsion

Zurich beef tataki with red cabbage salad, lime,
chili, coriander and miso emulsion

Grillierter Lattich mit Petersilie, Tahina- 19
Zitronen-Dressing und knusprigem
Papadam 🌱🌱

Grilled lettuce with parsley, tahina lemon
dressing and crispy papadam

Gemischter Blattsalat mit Schweizer 20
Kräutern, rotem Chicorée, Waldstauden-
roggen und Feigendressing 🌱🌱

Mixed lettuce with wild herbs, red chicory,
perennial rye and fig dressing

Tomatenessenz mit Zitronenthymian- 21
Raviolo und getrockneten Datterini
Tomaten 🌱🌱

Tomato essence with lemon thyme raviolo
and dried datterini tomatoes

Wassermelonen-Gurken-Gazpacho 19
mit Cashew la Cotta 🌱🌱

Watermelon cucumber gazpacho with
cashew la Cotta

Hommage an Zürich

SUPPE «SEEFELD» 🌱🌱 22

Klare Zürcher Miso-Essenz mit
sautiertem BIO-Engel Tofu

Clear essence of Zurich miso with
sautéed organic tofu

TATAR «CHREIS CHAIB» 🌱 33/49

Kalbstatar mit Stracciatella di Bufala,
Tomatenkonfit und mariniertem Rucola

Veal tartar with stracciatella di Bufala,
tomato confit and marinated rocket salad

Mains

Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Nussbutter, 34
Zucchetti, weissem Tomatenschaum
und Käse Crunch 🌱🌱

Porcini ricotta ravioli with brown butter,
zucchini, white tomato foam and
cheese crunch

Porcini ricotta ravioli with brown butter,
zucchini, white tomato foam and
cheese crunch

Gebackene Austernpilze mit sautiertem 35
Blumenkohlsalat, Blumenkohl-Kartoffel-
Mousseline und Kohlknusper 🌱🌱

Roasted oyster mushroom with sautéed
cauliflower salad, cauliflower potato
mousseline and crispy cabbage

Schweizer Zanderfilet mit Borlotti-Bohnen- 57
Püree, Tomatenragoût, Basilikumöl und
Rohschinkenchips 🌱

Swiss pike perch fillet with borlotti bean
puree, tomato ragout, basil oil and raw ham
chips

Sanft gegartes Brüggli Saiblingsfilet mit 49
Sbrinz Risotto, Schweizer Kräutern,
Saibling-Rogen und Buttermilch-
Estragonsauce

Gently cooked char fillet with Sbrinz risotto,
Swiss herbs, char roe and buttermilk
tarragon sauce



Hausgereiftes Rindsfilet mit Süsskartoffel, geröstetem Senfkohl und Asiatischem Pfefferjus 67

Home aged beef fillet with sweet potato, roasted pak choi and Asian pepper sauce

Grillierter Lammrücken mit Trockenfleisch Krokette, Japanesa Aubergine und Aargauer Honigjus 57

Grilled saddle of lamb with dry meat croquette, Japanesa eggplant and honey sauce

Hommage an Zürich

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

Zurich veal fillet ragout with Rösti and mushroom cream sauce

Wetziker Linsen-Tempheh mit geräucherter Mandel-Peperoni-Crème, knuspriger Kartoffel, sautiertem Bimi-Brokkoli, Lauchöl und Gemüsejus 🌱 49

Lentil Tempheh with smoked almond bell pepper cream, crispy potato, sautéed Bimi broccoli, leek oil and vegetable sauce

Dessert

Joghurtmousse mit halb dehydrierten Erdbeeren, Zitrone und Olivenöl-Glacé 21

Yogurt mousse with half dehydrated strawberries, lemon and olive oil ice cream

Zuger Sauerkirschen-Terrine mit Kirsch Meringue, kandierten Kürbiskernen und Mandel-Glacé 19

Cherry terrine with cherry meringue, candied pumpkin seeds and almond ice cream

Kaffee-Parfait mit Muscovado Crunch, Jasmin-Gel und Aprikosenschaum 🎵 16

Coffee parfait with Muscovado sugar crunch, jasmine gel and apricot foam

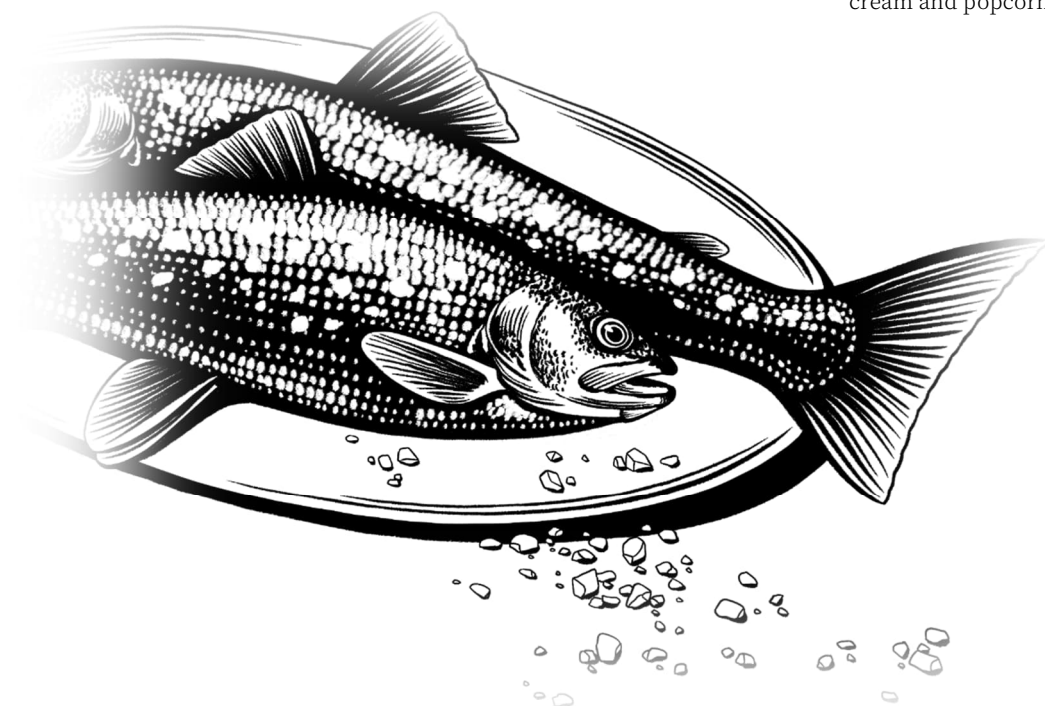
Hommage an Zürich

PLÄTTLI «WIEDIKE» 29
Hart- und Weichkäse aus der Deutschschweiz 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.



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.