

LUX

Restaurant & Bar



À la carte

Starters

Ceviche von der Avocado mit Passionsfruchtragoût, 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 Gurke und Granny-Smith-Apfel 29

Salmon trout tatar with buttermilk-herb emulsion, pickled cucumber and granny smith apple

Rindstataki in Sesam mariniert mit Ponzu-Zwiebeln, Alpenteesud und eingelegtem Kimchi 33

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

Gezupfter Blattsalat mit Quinoa-Popcorn, knusprigem Federkohl und grober Senf Vinaigrette V V 16

Loose lettuce leaves with quinoa popcorn, crispy kale and coarse mustard vinaigrette

Nüsslisalat mit Sihlwalder Buurespeck, Bio-Ei und Trüffel Vinaigrette 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

Selleriecrèmesuppe mit frischem Trüffel, saurer Rande und heimischem Schaumwein V 16

Celery cream soup with fresh truffle, sour beetroot and local sparkling wine

Hommage an Zürich

SUPPE «SEEFELD» Miso Suppe mit Pilzravioli und Zürcher Tofu V V 17

Miso Soup with mushroom ravioli and local tofu

TATAR «CHREIS CHAIB» Pikantes Tatar vom Kalbsfilet mit Wildkräutersalat, Brunnenkressecreme und Shoyo-Sesam Vinaigrette 33/49

Spicy veal fillet tatar with wild herb salad, watercress cream and Shoyo-sesame vinaigrette

Mains

Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit cremigem Wirsing, gehobeltem Bergkäse, Käse Chips, Wirsing Gel und Alpennussbutter V 31

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

Eingelegte Schweizer Rüben und Beeten mit Sauerteig-Buchweizen Chips, Pastinakenpüree und Bergamotten Vinaigrette V V 27

Pickled root vegetables with sourdough-buckwheat chips, parsnip puree and bergamot 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

Niedergartes 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

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

**Rindsfilet vom Lavagrill mit
Ofenpastinaken, geröstetem Markbein,
Kartoffel-Parmino Millefeuille und
Portwein-Jus** 64

Beef fillet from the lava grill with roasted parsnips, roasted marrowbone, potato Parmino millefeuille and port wine sauce

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

Crispy duck in two ways with caramelized bramata, pak choi and gingered cherry sauce

**Lammkarree vom Lavagrill mit pürierten
Gartenerbsen, Kartoffel-Crème-brûlée und
Zitronenthymian-Amalfi-Jus** 59

Rack of lamb from the lava grill with puréed garden peas, potato crème brûlée and lemon-thyme-Amalfi sauce

Hommage an Zürich

«DÖRFLI»-KLASSIKER 56
**Zürcher Geschnetzeltes mit
Kalbsfilet, Rösti und Pilzrahmsauce**

Zurich ragout with veal fillet, rösti and mushroom cream sauce

«ZÜRISSE»-TELLER 44
**Grilliertes Zürcher Felchenfilet mit
Rüebli Schaum, Petersilien-Biskuit,
Safrangel und Anis-Spinat**

Grilled filet of whitefish from lake Zurich with turnip foam, parsley biscuit, saffron gel and spinach with aniseed

Dessert

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

Dark chocolate mousse with two kinds of fennel and cacao crumble

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

Yoghurt cream with beetroot jam and blood orange-thyme 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

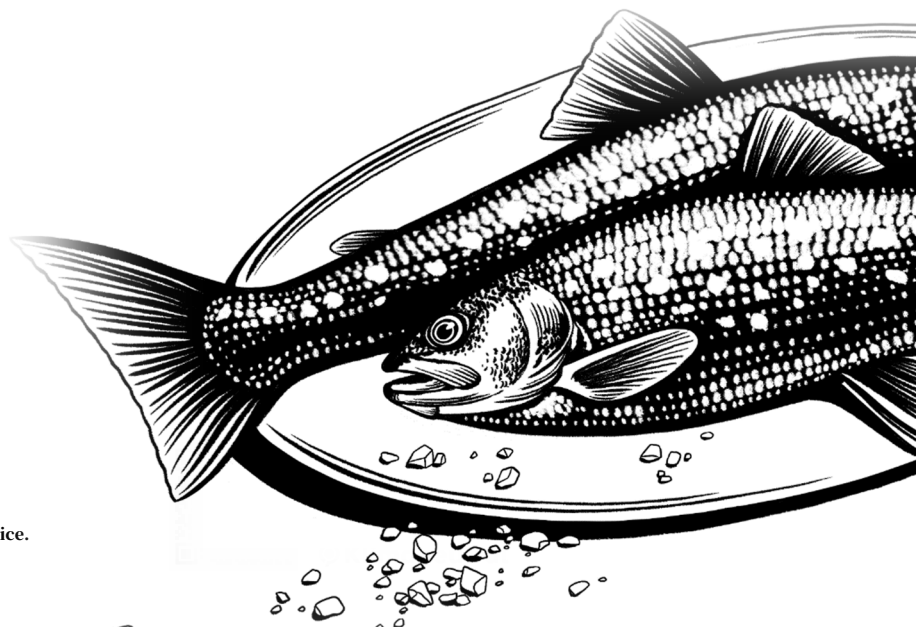
**Hart- und Weichkäse aus dem kantonalen
Umland mit Früchtebrot, Feigenmarmelade
und kandierten Baumüssen**

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

ASSORTIMENT «ZÜRIBERG» 16

**Himbeer- und Pistazien-Macarons
mit Limettencrème
und Popcorn-Glacé** **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.