

# LUX

Restaurant & Bar



# À la carte

## Starters

---

**Mille Feuille vom Papadum mit Pilzcrème, 21  
Wurzelgemüse, geblämmter «LUX Gras»  
und Zitrus-Koriandervinaigrette** 🌱

Mille Feuille of papadum with mushroom cream, root vegetables, flamed «LUX Gras» and citrus-coriander vinaigrette

**Heissgeräucherte Brüggli Forelle mit 29  
geblämmtem Thai Lauch und  
Buttermilchcrème**

Hot smoked Brüggli trout with flamed Thai leek and buttermilk cream

**Tataki vom Zürcher Weiderind mit 32  
knusprigem Wan Tan, mariniertem  
Rettich und Sojavinaigrette**

Zurich free-range beef tataki with crispy wan tan, marinated radish and soy vinaigrette

**Lattich mit Zürcher Freiland-Onsenei, 19  
Cipolotti-Misodressing und Speckschaum**

Lettuce with Zurich free-range onsen egg, cipolotti miso dressing and bacon foam

**Gemischter Blattsalat mit Wildkräutern, 20  
gepufftem Waldstaudenkorn, Portulak und  
Waldbeervinaigrette** 🌱

Mixed lettuce with wild herbs, puffed perennial grain, purslane and wild berry vinaigrette

**Krustentierbisque mit marinierten 23  
Selva Shrimps und Zitruschaum**

Crustacean bisque with marinated Selva shrimps and citrus foam

**Selleriecrèmesuppe mit Trüffel, 21  
konfiertem Sellerie und Sojarahm** 🌱

Celery cream soup with truffle, celery confit and soya cream

## Hommage an Zürich

---

**SUPPE «SEEFELD» 23**

**Klare Zürcher Miso-Essenz mit  
sautiertem BIO Tofu** 🌱

Clear essence of Zurich miso with sautéed organic tofu

**TATAR «CHREIS CHAIB» 33/49**

**Pikantes Kalbsfilet-Tatar mit  
Wildkräutersalat, zweierlei Eigelb  
und Belper Knolle** 🌱

Spicy veal fillet tartar with wild herb salad, two kinds of egg yolks and Belper tuber

## Mains

---

**Steinpilz-Ricottaravioli mit Nussbutter, 33  
Schwarzwurzel, Bergkäseespuma  
und Crumble** 🌱

Porcini ricotta ravioli with nut butter, salsify, mountain cheese foam and crumble

**Gebackene Austernpilze mit 36  
Blumenkohlsalat, Blumenkohl-Kartoffel-  
Mousseline und Kohlknusper** 🌱

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

**Sautiertes Gotthardzanderfilet mit 56  
Schaumwein-Rahmkraut, gerösteter  
Chioggia und Randen-Kartoffelstock** 🌱

Sautéed fillet of Gotthard pike perch with sparkling wine creamed cabbage, roasted chioggia and beetroot-mashed potatoes

**Konfiertes Schweizer Saiblingsfilet mit 49  
Nussbutter Schaum, Erbsen-Radieschen-  
Wildkräutersalat und Pommes Rissolées**

Confit Swiss char fillet with nut butter foam, pea-radish-wild herb salad with pommes rissolée



**Hausgereiftes Rindsfilet mit Kartoffel-Trüffel-Praline, gerösteter Pastinake und Valle Maggia-Pfeffersauce** 67  
Home aged beef fillet with potato truffle praline, roasted parsnip and Maggia Valley pepper sauce

**Grillierter Lammrücken im Wacholdermantel mit geschmorten Herbstrüben, Brioche und Cranberryjus** 56  
Grilled saddle of lamb with juniper coat, braised autumn beets, brioche and cranberry jus

**Niedergeargte Entenbrust mit Duett von der Rande, Bergamottengel und Orangenjus** 54  
Slow-cooked duck breast with duet of beetroot, bergamot gel and orange jus

### Hommage an Zürich

**«DÖRFLI»-KLASSIKER** 58  
**Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Rösti und Pilzrahmsauce** 🍷  
Zurich veal fillet ragout with Rösti and mushroom cream sauce

**«ZÜRISSEE»-TELLER** 49  
**Süsswasser-Bouillabaisse mit Zander, Saibling, Selva Shrimps, Fenchelgemüse und hausgemachter Focaccia mit fermentierter Chili-Mayonnaise**  
Freshwater bouillabaisse with pike-perch, char, Selva shrimps, fennel vegetables and homemade focaccia with fermented chili-mayonnaise

### Dessert

**Maronimousse mit grünem Granny-Smith Apfelgel, Kirsch und Quarkglacé** 19 **V**  
Chestnut mousse with granny smith apple gel, kirsch and curd ice cream

**Guanaja Schokoladenmousse mit Sesamcremefüllung, marinierten Pflaumen und Shiso-Pflaumensorbet** 21 **V**  
Guanaja chocolate mousse with sesame cream filling, marinated plum and shiso-plum sorbet

**Winterlich gewürzte Rüebliorte mit weisser Schokoladen Ganache und Sanddornsorbet** 17 **V**  
Winter spiced carrot cake with white chocolate ganache and sea buckthorn sorbet

### Hommage an Zürich

**PLÄTTLI «WIEDIKE»** 29  
**Hart- und Weichkäse aus dem kantonalen Umland mit Früchtebrot, Feigenmarmelade und kandierten Baumüssen** **V**  
Hard and soft regional cheese with fruit bread, fig jam and candied walnuts

**ASSORTIMENT «ZÜRIBERG»** 19  
**Himbeer- und Pistazien-Macarons mit Limettencrème und Popcornglacé** 🌱  
Raspberry and pistachio macarons with lime cream and popcorn ice cream

