

LUX

Restaurant & Bar



Business Lunch

17.01. – 21.01.2022

Zwei Gänge

48

Two Courses

Der erste Gang besteht aus Suppe und Vorspeise.

Der Hauptgang wird im zweiten Gang serviert.

The first course combines a soup with a starter. We serve the main as second course.

Soups

Geröstete Sellerie Suppe mit Haselnusscrunch und Kresse

Roasted celery soup with hazelnut crunch and cress

Rüebli- und Kokos-Espuma mit Chili-Koriander

Carrot soup with chili-coconut foam and coriander

Misosuppe mit Tofu und knackigen Kefen

Miso soup with tofu and crunchy sugar peas

Starter

Lardino mit Apfel-Zwiebel-Chutney, Wildkräutersalat und Haselnussvinaigrette

Lardino with apple-onion chutney, wild herb salad and hazelnut vinaigrette

Schweizer Fischterrine mit Dillcrème, gepickelten Radieschen und roh mariniertem Fenchel

Swiss fish terrine with dill cream, pickled radish and raw marinated fennel

Sesam Tofu mit pikant mariniertem Kichererbsen-Salat und Srirachacrème

Sesame tofu with piquant marinated chickpeas salad and Sriracha cream

 **Alkoholfrei** non-alcoholic  **Vegetarisch**   **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.

Mains

Gebratenes Saiblingsfilet mit Lauch-Beurre blanc, knusprigen Kartoffeln und sautierten Pilzen

Roasted char filet with leek-
Beurre blanc, crispy
potatoes and sautéed
mushrooms

Schweizer Pouletbrust Supreme mit Thymianjus, Maiscrème, geröstetem Maisgemüse und gebratener Polenta

Swiss chicken breast
supreme with thyme jus,
sweet corn cream, roasted
sweet corn and roasted
polenta

Variation vom Wurzelgemüse mit Randen-Epsuma, Misocrème und Pastinakenchips

Variation of root vegetables
with beetroot foam, miso
cream and parsnip chips



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges
Gastro-Konzept und über die Herkunft unsere Produkte.
Learn more about our sustainable gastronomy
concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**

À la carte

Starter

Tatar von der Lachsforelle 29
mit Buttermilch-Kräuter-Emulsion, gebeizter Gurke und Granny-Smith-Apfel
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 16 **V V**
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

Hommage an Zürich

SUPPE «SEEFELD» 17
Miso Suppe mit Pilzravioli und Zürcher Tofu **V V**
Miso soup with mushroom ravioli and local tofu



🚫 Alkoholfrei non-alcoholic **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.

Mains

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

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

**Grillierter Steinbutt 52
mit knuspriger Chorizo,
Süßkartoffel und
gerösteter Peperoni-
Buttersauce**

Grilled turbot with crispy chorizo, sweet potato and roasted red pepper and butter sauce

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

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

Hommage an Zürich

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

Zurich ragout with veal fillet, mushroom cream sauce and rösti



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges
Gastro-Konzept und über die Herkunft unsere Produkte.

Learn more about our sustainable gastronomy
concept and the origin of our products.

 **Klimaneutral**

Dessert

Dunkles 20

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

Dark chocolate mousse with
two kinds of fennel and
cacao crumble

Joghurtcrème mit Randen 19

**Marmelade und
Blutorangen-Thymian
Lassi**

Yoghurt cream with beetroot
jam and blood orange-thyme
lassi

Hommage an Zürich

ASSORTIMENT 16

«ZÜRIBERG»

**Himbeer- und Pistazien-
Macarons mit Limetten-
crème und Popcorn-
Glacé** **V V**

Raspberry and pistachio
macarons with lime cream
and popcorn ice cream



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

Schaumweine 10cl

FRANKREICH 14
Champagner Brut
Classic SA
Deutz
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

ITALIEN 10
Prosecco Anima Extra
Dry
L'Anima di Vergani
Glera

Prosecco Anima Rosé 12
Brut
L'Anima di Vergani
Glera, Pinot Noir

DEUTSCHLAND 8
Cuvée Blanc
alkoholfrei 
Kolonne Null
Silvaner

Weisswein 10cl

LATTENBERG 9
Zweifel 1898
Räuschling

PETITE ARVINE LUX VINA 13
Altimus Netto
Petite Arvine

ROERO ARNEIS 8.5
Marco Porello
Roero Arneis

CHARDONNAY 8.5
ALTO ADIGE DOC
Alois Lageder
Chardonnay

NAIA VERDEJO DO 9
Bodegas Naia
Verdejo

Rotwein 10cl

PINOT NOIR SOLO 9.5
Zweifel
Pinot Noir

CHÂTEAU CROIX DE MAI 11
AOC
Château Croix de Mai
Merlot, Petit Verdot, Malbec

IL PINO DI BISERNO 14.5
Tenuta di Biserno
Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot,
Petit Verdot

MONTESSU – ISOLA DEI 9
NURAGHI IGT
Agricola Punica
Carignano, Merlot, Syrah
Cabernet Sauvignon

PRELUDIO DE SEI SOLO 13
Bodegas Sei Solo
Tempranillo

 **Alkoholfrei** non-alcoholic  **Vegetarisch**   **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.