

LUX

Restaurant & Bar



Business Lunch

20.09.22 – 23.09.22

3 Gerichte in 2 Gängen 49

3 dishes in 2 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

Topinambur Crèmesuppe mit Tonka Bohne **V**

Jerusalem artichoke cream soup with tonka bean

Kartoffelsuppe mit Madras Curry **V**

Potato soup with Madras curry

Pilzconsommé mit Cipollotti **V V**

Mushroom consomme with cipollotti

Starter

Geräucherte Entenbrust mit Rotkraut-Ketchup und Frisee

Smoked duck breast with red cabbage ketchup and frisee

Geflämmte Makrele mit mariniertem Wurzelgemüse und Rosinen

Flamed mackerel with marinated root vegetables and raisins

Salat von sautierten Herbstpilzen an Trüffel-Espuma **V V**

Salad of sautéed autumn mushrooms with truffle espuma

🚫 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

Kalbsplätzli mit Grana Padano, Safran-Gersotto, Tomate und Ruccola

Veal escalop with granapadano, saffron barley risotto, tomato and ruccola

Zanderfilet à la Bordelaise mit Schaumweinkraut und Randen-Kartoffelstock

Pike-perch fillet à la bordelaise with sparkling wine sauerkraut and beetroot mashed potatoes

Tagliatelle mit Trüffel-Pilzrahmsauce und Cherrytomaten



Tagliatelle with truffle mushroom cream sauce and cherry tomatoes



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges Gastro-Konzept und über die Herkunft unsere Produkte fragen Sie unseren Service. Learn more about our sustainable gastronomy Concept and for the origin of our products, please ask our service staff.

 **Klimaneutral**

À la carte

Starter

Avocado-Mille-Feuille mit 27
saisonaem Gemüse-
Ceviche, knusprigem
Papadam und Zitrus-
Koriander-Vinaigrette
V V

Avocado mille feuille with seasonal vegetable ceviche, crispy papadam and citrus coriander vinaigrette

Heissgeräucherte 29
Lachsforelle mit eigenem
Rogen, karamellisierten
Perlzwiebeln und Molke-
Estragon-Emulsion

Hot smoked salmon trout with own roe, caramelized pearl onions and whey tarragon emulsion

Gezupfter Blattsalat mit 16
Wildreis-Popcorn,
knackigen Radiesli
und grober Senf-
Vinaigrette V V

Loose lettuce leaves with wild rice popcorn, crisp radish and coarse mustard vinaigrette

Hommage an Zürich

SUPPE «SEEFELD» 17
Misosuppe mit Zürcher
Hanf-Tofu, gerösteten
Pilzen und kleinem Pak
Choi V V

Hemp tofu from Zurich with roasted mushrooms, baby pak choi and Miso broth

TATAR «CHREIS CHAIB» 33/49
Tatar vom Kalbsfilet mit
Haselnuss-Crunch und
Tomaten-Sojamilch-
Emulsion

Veal filet tartar with hazelnut crunch, tomato and soy milk emulsion



🚫 **Alkoholfrei** non-alcoholic V **Vegetarisch** V V **Vegan**

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% tax.

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 sautierten
Krautstielen, regionalem
Käse und Nussbutter **

Porcini-ricotta ravioli with
sautéed chard, local cheese
and nut butter

**Niedergegartes Lachsfilet 49
mit geblähtem
Blumenkohl, Venere-Reis
und Lauch-Beurre blanc**

Slow cooked salmon fillet
with flamed cauliflower,
venere rice and leek beurre
blanc

**Rindsfilet mit kandierten 64
Schalotten, Ofensellerie,
Kartoffelkrapfen und
Portwein-Kaffee-Jus**

Beef fillet with candied
shallots, oven baked celery,
pommes dauphines and
portwine-coffee jus

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, fragen Sie unsern Service.
Learn more about our sustainable gastronomy
Concept and for the origin of our products, please ask our service staff
 **Klimaneutral**

Dessert

Weisses 20

**Schokoladenmousse mit
Rhabarberkompott und
gebackenem Quinoa**

White chocolate mousse
with rhubarb compote and
baked quinoa

Amaretto-Kuchen mit 19



**Pfirsich-Carpaccio und
Buchweizen-Krokant**

Amaretto cake with peach
carpaccio and buckwheat
brittle

Hommage an Zürich

ASSORTIMENT 16

«ZÜRIBERG»

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

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 15

**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

PHINCA HAPA TINTO 13

Bodegas Bhilar
Tempranillo, Graciano

 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.

