

# LUX

Restaurant & Bar



# Business Lunch

11.10. – 15.10.2021

## 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

---

### **Pho Suppe mit knackigem Gemüse, Pilzen und Glasnudeln**

Pho soup with crisp vegetables, mushrooms and glass noodles

### **Selleriesuppe mit rohem Granny Smith Apfel und kandierten Baumüssen**

Celery soup with row Granny Smith apple and candied walnut

### **Rüebli Suppe mit sautierten Pfälzer Karotten und Kokosnuss-Ingwerschaum**

Carrot soup with sautéed carrots and coconut-ginger foam

## Starter

---

### **Wildschweinschinken mit geblämmter Goldbeete und gepickeltem Apfel**

Wild boar ham with flamed yellow beetroot and pickled apple

### **Geröstete Forelle mit mariniertem Fenchelsalat und Safrancreme**

Roasted trout with marinated fennel salad and saffron cream

### **Randen Tatar mit eingelegtem Kürbis, Kürbiskernen und Kürbiskernvinaigrette**

Beetroot tartar with pickled pumpkin, pumpkinseeds and pumpkin vinaigrette

 **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



---

**Rosa gebratenes  
Thurgauer Apfelschwein  
Steak mit süßsauren  
Quitten-Zwiebelgemüse,  
Wacholder Schaum und  
Kartoffel Gratin**

Pink roasted Steak from Thurgau apple-fed pork with sweet-sour quince-onion vegetables, juniper foam and potato gratin

**Sautiertes Zanderfilet mit  
Rahmsauerkraut,  
karamellisierten Trauben,  
Weisswein Schaum und  
Kartoffelstock**

Sautéed pikeperch with cream cabbage, caramelized grapes, white wine foam and mashed potato

**Sojageschnitzeltes mit  
Champignonsauce,  
Linguini und sautiertem  
Kohlgemüse**  

Soya slices with mushroom sauce, Linguini and sautéed cabbage



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**  
**Zwerggurke und Granny-**  
**Smith-Apfel**

Salmon trout tartare with buttermilk-herb emulsion, pickled mini cucumber and Granny Smith apple

**Tataki von der Kuh in 33**  
**Sesam mariniert**  
**mit Ponzu-Zwiebeln,**  
**Alpenteesud und**  
**ingelegtem Kimchi**

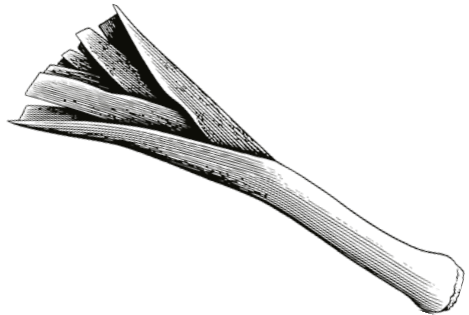
Sesame marinated beef tataki with onion ponzu, Alpine tea broth and pickled kimchi

**Gezupfter Blattsalat 16**  
**mit Quinoa-Popcorn,**  
**marinierten Thai-Spargeln**  
**und Heidelbeer-**  
**Vinaigrette** ♻️ ♻️

Loose lettuce leaves with quinoa popcorn, marinated Thai asparagus and blueberry vinaigrette

**Nüsslisalat mit Sihlwalder 19**  
**Buurespeck, Bio-Ei**  
**und Trüffelvinaigrette**

Lamb's lettuce with Sihlwald bacon, organic egg and truffle vinaigrette



♻️ **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.

## Hommage an Zürich

---

### SUPPE «SEEFELD» 17

**Klare Essenz der «Zürcher Original Fleischtomate» mit Pilzravioli und Wacholder-Sojamilch-schaum** **V V**

Clear essence of “Zurich original” beefsteak tomato with mushroom ravioli and juniper and soy milk foam

## Mains

---

### Steinpilz-Ricotta-Ravioli 29

**mit cremigem Wirsing, gehobeltem Bergkäse und Alpennussbutter** **V**

Porcini mushroom and ricotta ravioli with creamy savoy cabbage, shaved mountain cheese 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 mit 64

**geröstetem Markbein, Spargel-Morchel-Ragout, Kartoffel-Sbrinz-Millefeuille und Portweinjus**

Beef fillet with roasted marrowbone, asparagus and morel ragout, potato and Sbrinz cheese mille-feuille and port wine jus

**☞** 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.

## Hommage an Zürich

---

«DÖRFLI»-KLASSIKER 56

**Zürcher Geschnetzeltes  
mit Kalbsfilet,  
Pilzrahmsauce und Rösti**

Zurich ragout with veal fillet,  
cream of mushroom sauce  
and rösti

## Dessert

---

**Dunkles** 20

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

Dark chocolate mousse with  
two kinds of fennel and  
cacao crumble

**Crème von regionalem** 19

**Joghurt mit Randen  
Marmelade und Thymian-  
Blutorangen Lassi**



Cream of yoghurt from the  
region with beetroot jam and  
thyme-blood orange lassi

## Hommage an Zürich

---

ASSORTIMENT 16

«ZÜRIBERG»

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

Raspberry and pistachio  
macaroons 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.