

LUX

Restaurant & Bar



Business Lunch

08.07.2024 – 12.07.2024

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure 6

LUX water à discrétion
still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 55

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

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Speck

Potato and leek cream soup
with bacon

Tomatenconsommé mit Basilikum

Tomato consomme
with basil

Gurkenkaltschale mit Dill

Cold cucumber soup with dill

Starter

Roastbeef mit Rucolapesto und Tomaten

Roast beef with arugula pesto
and tomatoes

Forellentatar mit Blinis und Mango-Buttermilch

Trout tartare with blinis
and mango buttermilk

Hummus mit Granatapfel und Pita

Hummus with pomegranate
and pita

 **Vegetarisch**  **Vegan**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. All prices in CHF, incl. 8.1% 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

Rindsfiletgeschnetztes «Stroganoff» mit Spätzli und Peperoni

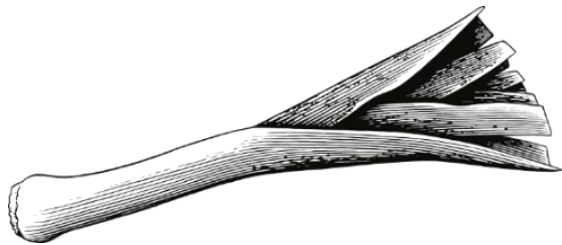
Beef fillet slices «stroganoff»
with spaetzle and bell pepper

Heilbutt mit Süsskartoffelpüree, Kräutersauce und Fenchel

Halibut with sweet potato puree,
herbal sauce and fennel

Planted Steak mit Bärlauch Gnocchi und Chimichurri

Planted steak with wild garlic gnocchi
and chimichurri



Kennen Sie Ihren CO₂ Abdruck?

Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und Herkunft unserer Produkte.

Do you know your carbon footprint?

Learn more about the sustainability and the origin of our products.

à la carte

Starters

«LUX Gras» mit Rhabarber Chutney, veganem Brioche und Baumnuss Crunch  24

«LUX Gras» with rhubarb chutney, vegan brioche and walnut crunch

Zürcher Miso-Essenz mit BIO-Engel Tofu  22

Zurich miso essence with organic tofu

Gemischter Blattsalat mit Kräutern, Freiland Ei, Kapern, Oliven, Croûtons und LUX-Dressing  19

Mixed lettuce with herbs, free range egg, capers, olives, croutons and LUX dressing

Hommage an Zürich

Kalbstatar mit Oliven Crumble, gebackenem Eigelb und Kapern 33/49

Veal tartare with olive crumble, fried egg yolk and capers

 Vegetarisch Vegetarian  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. All prices in CHF, incl. 8.1% 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 mit 36
würzigem Blattspinat und
Käseschaum **V****

Porcini ricotta ravioli with
piquant spinach and cheese
foam

**Alpen-Zanderfilet mit 59
Blauer St. Galler Kartoffel,
Fenchel und Kalettes**

Alpine pike perch fillet with
blue potatoes, fennel
and kalettes

**Hausgereiftes Rindsfilet mit 67
Marktgemüse, Peperoni-
crème, Krokette und
Pfeffersauce**

Home dry aged beef fillet with
vegetables, bell pepper cream,
croquette and pepper sauce

Hommage an Zürich

**Zürcher Geschnetzelttes vom 59
Kalbsfilet mit Rösti und
Pilzrahmsauce**

Zurich style sliced veal fillet
with Rösti and mushroom
cream sauce



Kennen Sie Ihren CO₂ Abdruck?

Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und Herkunft unserer Produkte.

Do you know your carbon footprint?

Learn more about the sustainability and the origin of our products.

Dessert

Meringue mit Bourbon 15
Vanille-Glacé und Gewürzsud 

Merengue with bourbon
vanilla ice cream and
spice syrup

Hommage an Zürich

Hemmi Kaffeemousse mit Erdbeeren und Hüppen  17

Hemmi coffee mousse with
strawberries and wafer rolls



 Vegetarisch Vegetarian  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. All prices in CHF, incl. 8.1% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

Wein der Woche

Schaumwein 10cl

ITALIEN

FERRARI MAXIMUM 14

ROSÉ BRUT

Ferrari

Pinot Noir, Chardonnay

Weisswein 10cl

SPANIEN

CLOS D'AGON BLANCO 14

Clos d'Agon

Rousanne, Viognier, Marsanne

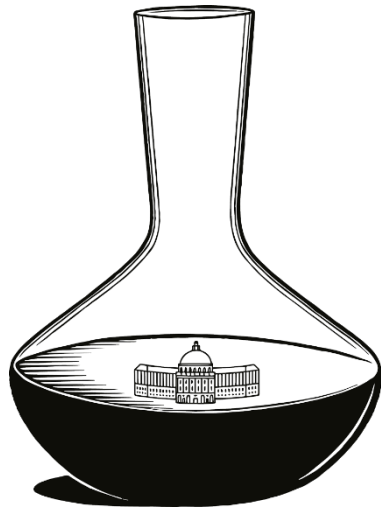
Rotwein 10cl

SCHWEIZ

URSUS ROT ASSEMBLAGE 9

Zweifel 1898

Pinot Noir, Cabernet Cubin,
Syrah



Kennen Sie Ihren CO₂ Abdruck?

Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und Herkunft unserer Produkte.

Do you know your carbon footprint?

Learn more about the sustainability and the origin of our products.