

LUX

Restaurant & Bar



Business Lunch

18.09.2023 - 22.09.2023

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

Dashi Essenz mit Bio Tofu

Clear dashi essence with organic tofu

Selleriecrèmesuppe mit Trüffelöl

Celery cream soup with truffle oil

Süßkartoffel-Kokosnussuppe mit Gemüsestroh

Sweet potato coconut soup with vegetable straw

Starter

Karamellisierter Ziegenkäse mit Honigschaum und Rohschinken

Caramelized goat cheese with honey foam and raw ham

Gebeizte Lachsforelle mit Quinoa und Grillgemüse

Pickled salmon trout with quinoa and grilled vegetables

Veganer Eiersalat mit marinierten Kichererbsen

Vegan egg salad with marinated chickpeas

 **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

Grilliertes Rinds Flank Steak mit Gersotto, Pilzen und Chimichurri

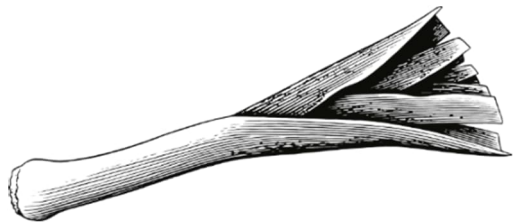
Grilled beef flank steak with
barleysotto, mushrooms and
chimichurri

Heilbuttfilet mit Caponata und violetter Süßkartoffelcrème

Halibut fillet with caponata and
purple sweet potato cream

Udon-Gemüsepfanne mit Cashew-Ingwersauce und geröstetem Sesam 🌱

Udon vegetable pan with cashew
ginger sauce and roasted sesame



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


Starter

«LUX Gras» mit Sauerkirsch- 23
Schalotten Chutney,
veganem Brioche und
Baumnusscrunch 

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


Zweierlei Bergburrata mit 29
marinierten Tomaten und
Basilikumöl 

Two types of mountain burrata
with marinated tomatoes and
basil oil

Gemischter Blattsalat mit 20
Schweizer Kräutern, rotem
Chicorée, Feigendressing
und Waldstaudenroggen 

Mixed lettuce with wild herbs,
red chicory, fig dressing and
perennial rye

Hommage an Zürich

SUPPE «SEEFELD» 22
Klare Zürcher Miso-Essenz
mit sautiertem BIO-Engel
Tofu 

Clear essence of Zurich miso
with sautéed organic tofu

TATAR «CHREIS CHAIB» 33/49
Kalbstatar mit Stracciatella
di Bufala, Tomatenkonfit
und mariniertem Rucola

Veal tartar with stracciatella di
Bufala, tomato confit and
marinated rocket salad



 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

**Steinpilz-Ricottaravioli mit 34
Nussbutter, Zucchini,
weissem Tomatenschaum
und Käse Crunch **

Porcini ricotta ravioli with brown butter, zucchini, white tomato foam and cheese crumble

**Schweizer Zanderfilet mit 57
Borlotti-Bohnen-Püree,
Tomatenragout, Basilikumöl
und Rohschinken chips**

Swiss pike perch fillet with borlotti bean puree, tomato ragout, basil oil and raw ham chips

**Hausgereiftes Rindsfilet mit 67
Süsskartoffel, geröstetem
Senfkohl und Asiatischem
Pfefferjus**

Home aged beef fillet with sweet potato, roasted pak choi and Asian pepper sauce

Hommage an Zürich

**«DÖRFLI»-KLASSIKER 59
Zürcher Geschnetzeltes vom
Kalbsfilet mit Rösti und
Pilzrahmsauce**

Zurich veal fillet ragout 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

**Joghurtmousse mit halb
dehydrierten Erdbeeren,
Zitrone und Olivenöl-Glacé** **V** 21

Yogurt mousse with half
dehydrated strawberries,
lemon and olive oil ice cream

Hommage an Zürich

ASSORTIMENT «ZÜRIBERG» 19
**Himbeer- und Pistazien-
Macarons mit
Limettencrème und
Popcorn-Glacé** **V**

Raspberry and pistachio
macarons with lime cream and
popcorn ice cream



🚫 Alkoholfrei non-alcoholic **V** 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.

Wein der Woche

Schaumwein 10cl

ITALIEN

**FERRARI MAXIMUM ROSÉ 15
BRUT**

Ferrari

Pinot Noir, Chardonnay

Weisswein 10cl

ITALIEN

VERMENTINO BOLGHERI 9

Tenuta Guado al Tasso

Vermentino

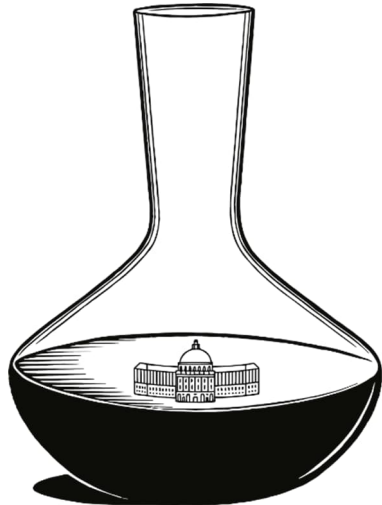
Rotwein 10cl

SCHWEIZ

PINOT NOIR AOC 17

Schifferli Wein

Pinot Noir



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.