

# LUX

Restaurant & Bar



# Business Lunch

14.02. – 18.02.2022

## 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

---

### **Kürbiscrèmesuppe mit Rauchlachs**

Pumpkin cream soup with smoked salmon

### **Wirsingconsommé mit Frühlingslauch und Ingwer Schaum**

Savoy consommé with spring onions and ginger foam

### **Tom Kha Gai mit Poulet und Gemüse**

Tom kha gai with chicken and vegetable

## Starter

---

### **Getrübelter Bulgur-Linsen-Salat mit Wurzelgemüse und Schnittlauch-Vinaigrette**

Truffled bulgur and lentils salad with root vegetables and chive vinaigrette

### **Mungobohnen-Nudel-Salat mit Crevetten und Soja-Sesam-Vinaigrette**

Mung bean and noodle salad with prawns, soja and sesame vinaigrette

### **Roastbeef mit Pommery-Dijon-Senf und gerösteten Kartoffeln**

Roastbeef with pommery Dijon mustard and roasted potato

 **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

---

### **Gebratener Lachs mit Fenchelgemüse, Limettenreis und Weissweinsauce**

Roasted salmon with fennel,  
lime rice and white wine  
sauce

### **Rindsfilet «Stroganoff» mit Pasta und Peperonistreifen**

Beef filet «Stroganoff» with  
pasta and bell pepper stripes

### **Süßkartoffelgnocchi mit Pilzen, eingelegtem Kürbis und cremiger Cashew Sauce** ♻️ ♻️

Sweet potato gnocchi with  
mushrooms, pickled  
pumpkin and creamy cashew  
sauce



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 33**  
**mariniert mit Ponzu-**  
**Zwiebeln, Alpenteesud**  
**und eingelegtem Kimchi**

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

**Gezupfter Blattsalat mit 16**  
**Quinoa-Popcorn,**  
**knusprigem Federkohl**  
**und grober Senf**  
**Vinaigrette** **V V**

Loose lettuce leaves with  
quinoa popcorn, crispy kale  
and coarse mustard  
vinaigrette

**Nüsslisalat mit Sihlwalder 19**  
**Buurespeck, Bio-Ei**  
**und Trüffel Vinaigrette**

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.