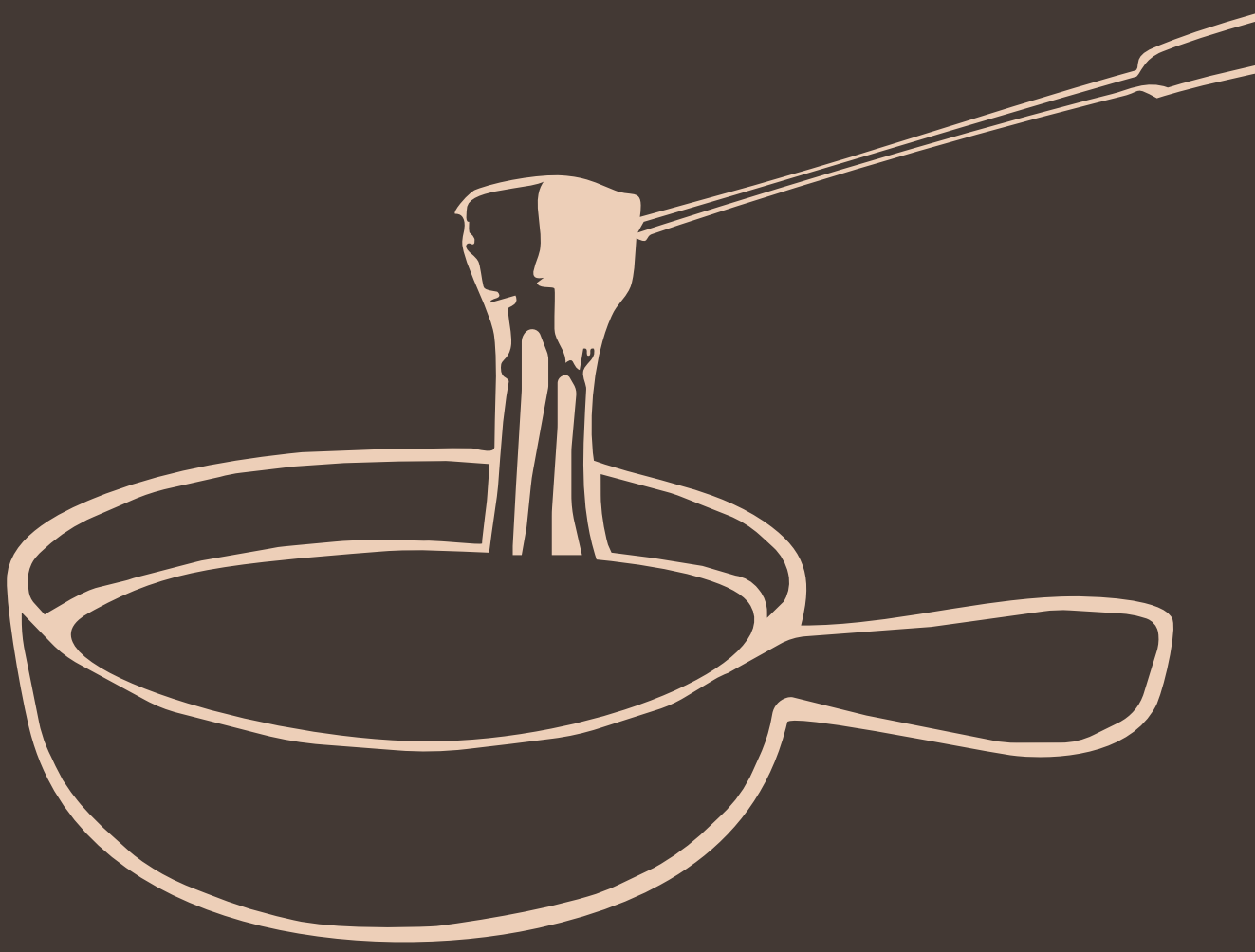
Cheese am See

MENU



GETRÄNKE

Schaumweine

	10cl	75cl
ZÜRISCHUM BRUT BLANC DE NOIR Zürischum *Pinot Noir*	12	86
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT (CLASSIC) Deutz *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*	15	98

Weissweine

	10cl	75cl	70cl
VINATTIERI BIANCO Vinattieri *Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon*	10	69	
SAUVIGNON BLANC Bechtel Weine *Sauvignon Blanc*	12	74	
ST-SAPHORIN LA ROCHE AUX VIGNES Domaine Bovy *Chasselas*	10		65

Rotweine

	10cl	75cl
BLAUBURGUNDER Bechtel Weine *Pinot Noir*	10	65
MASSERONE VINATTIERI Vinattieri *Merlot*	11	69
MALANSER PINOT NOIR Von Salis *Pinot Noir*	12	72

Wasser & Softdrinks

	33cl	40cl	80cl
Pepsi, Pepsi Zero, Eistee, Rivella rot/blau	6		
Mineralwasser Arkina & Rhäzünser		7	10

Bier

	33cl
Hürlimann Lager	7
Valaissane Lager	8
Feldschlösschen Alkoholfrei	7

Spirituosen

	2cl
URS HECHT GUNZWILER DESTILLATE	
Kirschbrand Dolleseppler, 40 %	11
Appenzeller Alpenbitter, 29 %	11
FASSBIND	
Vieille Prune, 40 %	13

Heissgetränke

Glühwein rot	8
Früchtepunsch alkoholfrei	7
Kaffee	5
Espresso	5
Espresso Doppio	6
Cappuccino	6
Milchkaffee	6
Sirocco Bio Tee	6

Für eine grössere Auswahl verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

MENU

Vorspeisen

LUX Plättli für 2 Personen mit Fleisch, Wurstspezialitäten, Käse und Essiggemüse	39
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Kräutercroûtons [LF]	21
Gemischter Blattsalat mit Senfdressing [VG, GF]	12
Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauch	17
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen [VG, GF]	16

Käsefondue mit Brot und Essiggemüse — pro Portion

LUX-Hausmischung [VE, GF, LF*]	38
Käsefondue mit schwarzem Trüffel [VE, GF, LF*]	46
Käsefondue mit Chili [VE, GF, LF*]	40
Veganes Fondue von New Roots [VG, GF, LF*]	38

* Unsere Fondues werden mit Alkohol zubereitet. Mit Ausnahme des veganen Fondues sind alle Fondues auch ohne Alkohol erhältlich.

Beilagen — pro Portion

Kartoffeln [VG]	7
Eingelegte Birnen [VG]	7
Pouletschenkelknusperli (150g)	17

Dessert

Zimtmousse mit Orangen [VE, GF, LF]	14
Apfelcrumble mit Vanilleglacé [VE]	12
Glacé nach Wahl (Schokolade, Vanille oder Erdbeere) [VE]	5 Pro Kugel
Optional mit hausgemachtem Eierlikör (4 cl)	7

Gruppenmenu ab 8 Personen — 87 pro Person

LUX Plättli mit Fleisch, Wurstspezialitäten, Käse und Essiggemüse
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Kräutercroûtons [LF]

2 verschiedene Fonduesorten nach Wahl inkl. Kartoffeln und Birnen à discrétion*

Zimtmousse mit Orangen [VE]

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt. Alle Fleischerzeugnisse beziehen wir aus der Schweiz.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

MENU
Klassiker vom LUX

Vorspeisen
Starters

LUX Plättli für 2 Personen 39
mit Fleisch und Wurstspezialitäten, Käse und Essiggemüse
Ütetliberger Plate for 2 people
with meat and sausage specialities, cheese and pickled vegetables

Nüsslisalat aus der Schüssel mit Speck, Ei und Kräutercroûtons LF 21
Lamb`s lettuce with bacon, egg and croutons

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskerne VG, GF 16
Pumpkin cream soup with pumpkin oil and pumpkin seeds

Hauptgänge
Main Course

Zürcher Geschnetzeltes GF 62
Kalbsfilet, Rösti, Pilzrahmsauce
Zurich-style sliced veal fillet
veal fillet, rösti, creamy mushroom sauce

Rinds Entrecôte GF 58
Café de Paris, Züri Frites, geschmorte Rüebli
Beef entrecote
Café de Paris, Züri Frites, braised carrots

Steinpilz-Ricotta-Ravioli VE 39
Krautstiel, Käsecrumble
Porcini ricotta ravioli
Chard, cheese crumble

Baby Artischocke VG 34
Sellerie, Pilzdashi, Koriander
Baby artichoke
Celery, mushroom dashi, coriander

