

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Head Chef: Gerhard Rentz
Restaurant Manager: Deborah Stephan

Unsere Küche ist von 11:30 - 14:00 geöffnet
Our kitchen is open from 11:30 - 14:00

Transparenz und Verantwortung
Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und die Herkunft unserer Produkte sowie Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten.

Transparency and Responsibility
Learn more about the sustainability and origin of our products, as well as information on allergies or intolerances.



VG (Vegan) / VE (Vegetarisch/vegetarian)
GF (Glutenfrei/gluten free)
LF (Laktosefrei/lactose free).

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.
All prices in CHF, incl. 8.1% VAT

Vorspeisen

Lardo di Collonata, Crostino, Datterini Tomaten

Lardo di Colonnata, crostino, datterini tomatoes

Crevettencocktail, Lattichsalat, Meerrettich ^{GF}

Shrimp cocktail, lettuce salad, horseradish

Gebackener Blumenkohl, Hummus, Kichererbsen ^{VG}

Baked cauliflower, hummus, chickpeas

Suppen

Bündnergerstensuppe, Lauchöl, Schnittlauch

Grisons barley soup, leek oil, chive

Topinamburcrèmesuppe, Kräutercrôutons, Tonkaschaum

Jerusalem artichoke cream soup, herb croutons, tonka foam

Pilzconsommé, Shiitake, Cipolotti ^{VG}

Mushroom consommé, shiitake mushrooms, spring onions

Hauptspeisen

Fleischvogel vom Rind, Butternudeln, glasierte Rüebli, Rosmarinjus
Beef roulade, buttered noodles, glazed carrots, rosemary jus

Gebratenes Saiblingsfilet, Karoffelstock, Fenchel, Beurre Blanc ^{GF}
Fried Arctic char fillet, mashed potatoes, fennel, beurre blanc

Zitronen-Thymian Ravioli, Ratatouille, Wildkräuter, Pinienkerne ^{VG}
Lemon-thyme ravioli, ratatouille, wild herbs, pine nuts

Good food.
Good mood

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VG}	19
Blattsalat, eingelegte Birnen, Kürbiskerne, Senfdressing Leaf salad, pickled pears, pumpkin seeds, mustard dressing	
<i>Saibling konfiert</i> ^{GF}	26
Fenchel, Kräuterseitling, Buttermilch-Lauch Sauce Confit char, fennel, king oyster mushroom buttermilk leek sauce	
<i>Burrata</i> ^{GF, VE}	26
Randen, gepickelter Kürbis, Walnussdressing Beetroot, pickled pumpkin, walnut dressing	
<i>Kalbstatar</i>	34
Gebackenes Eigelb, Briochetoast Alpensalzbutter Veal tartar, baked egg yolk, brioche toast alpine salt butter	48
<i>Geräucherter Topinambur</i> ^{VG}	22
Apfel-Essenz, Cashew Smoked Jerusalem artichoke Apple essence, cashew	

Hauptspeisen

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF}	52
Süsskartoffeln, Shiitake, Koriander, Miso-Beurre Blanc Halibut filet, shiitake, cilantromiso-beurre blanc	
<i>Zürcher Geschnetzeltet</i> ^{GF}	62
Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti Zurich-style sliced veal fillet, creamy mushroom sauce, rösti	
<i>Rindsfilet</i>	67
Wirsing, Steinpilz, Sellerie, Zitronen-Thymianjus Beef filet, Savoy cabbage, porcini, celery, lemon-thyme jus	
<i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i> ^{VE}	37
Pastinake, Käsecrumble Porcini ricotta ravioli, parsnip, cheese crumble	
<i>Perlhuhn</i>	36
Kartoffel, Millefeuille, Rettich, Senfjus Guinea fowl, Potato, millefeuille, radish, mustard jus	

Süßes

Schokoladentarte ^{VE} 19

Karamellglacé

Chocolate tarte, caramel ice cream

Hausgemachte Meringue ^{VE} 18

Grapefruitcurd, Kaffir-Limette Sorbet

Homemade meringue, Grapefruit curd, kaffir lime sorbet

*Oh baby you
are so sweet*

Wein der Woche

SCHAUMWEIN

10CL

ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA

13

ALMA ASSEMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

WEISSWEIN

10CL

SCHWEIZ

PETITE ARVINE ALTIMUS

13

Domaines Chevaliers

Petite Arvine

ROTWEIN

10CL

FRANKREICH

PAUILLAC DE LYNCH-BAGES

13

Château Lynch-Bages

Cabernet Sauvignon, Merlot

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch