



Menu

Lunch



Business Lunch

02.06.2025-06.06.2025

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure

LUX water à discrétion still or sparkling

7

3 Gerichte in 2 Gängen

3 dishes in 2 courses

58

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.

Vorspeisen

Secreto vom Schwein, Thunfischcrème, Kapern ^{GF, LF}

Pork secreto, tuna cream, capers

Crevettencocktail, Lattich, Passionsfrucht-Gel ^{GF, LF}

Prawn cocktail, lettuce, passion fruit gel

Edamamesalat, Sesam, Won-Ton-Chips ^{LF, VG}

Edamame salad, sesame seeds, won ton chips

Suppen

Topinambursuppe, Tonkabohnenschaum ^{GF}

Jerusalem artichoke soup, tonka bean foam

Spargelcrèmesuppe, Gemüse-Dumpling

Cream of asparagus soup, vegetable dumpling

Gazpacho Andaluz, Tomatencrostino ^{VG, LF}

Andalusian Gazpacho, tomato crostino

Hauptspeisen

Rindsstroganoff, Butterspätzli, Essiggurken, Sauerrahm ^{LF, GF}
Beef stroganoff, spaetzle, pickled cucumber, sour cream

Lachs, Safranrisotto, Zitrus-Crème Fraîche ^{GF}
Salmon, saffron risotto, citrus crème fraîche

Tofu-Pilz Curry, Basmatireis, Pak Choi, Koriander ^{VG, LF}
Tofu and mushroom curry, basmati rice, pak choi, cilantro

*Good food,
good mood*

à la carte

Vorspeisen

LUX Salat ^{VE, LF} 19
Blattsalat, Kräuter, Onsenei, Kapern
Oliven, Croûtons, LUX-Dressing
Lettuce, herbs, onsen egg, capers
olives, croûtons, house dressing

Gambero Rosa Carpaccio 25
Zitrus-Kräutervinaigrette
Gambero rosa carpaccio
citrus herb vinaigrette

Burrata ^{GF, VE} 22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil

Kalbstatar 31
Eigelbcrème, Brioche-Toast, Alpensalzbutter 45
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter

LUX-Gras ^{VG, LF} 24
Vegane Foie Gras, Rhabarberchutney
Haselnusscrunch, Brioche
Vegan foie gras, rhubarb chutney
hazelnut crunch, brioche

Hauptspeisen

Heilbuttfilet ^{GF}

Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander

52

Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shiitake, cilantro

miso-beurre blanc

Zürcher Geschnetzeltes ^{GF}

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti

62

Zurich-style sliced veal fillet

creamy mushroom sauce, rösti

Rindsfilet

67

Kichererbse, Tomaten, Sesam

Pfeffersauce

Beef filet, chickpeas, tomatoes

sesame, pepper sauce

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}

37

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade

cheese crumble

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

15

Erdnussglacé, Erdbeere

Chocolate tart, peanut ice cream
strawberry

Japonaistörtchen ^{VE}

15

Himbeersorbet

Japonaïs tart, raspberry sorbet

*Oh baby you
are so sweet*

Wein der Woche

Schaumwein

10 cl

ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA

13

ALMA ASSEMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Weisswein

10 cl

ITALIEN

ROERO ARNEIS

9

Marco Porello

Roero Arneis

Rotwein

10 cl

SPANIEN

PSI

11

Bodegas y Viñedos Alnardo

Tinto Fino, Garnacha Tinta

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch