

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

05.05.2025-09.05.2025

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure 7
LUX water à discrétion still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 58
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.

Vorspeisen

Kalbsschulter, Kürbiskernöl, Peperoni ^{LF, GF}
Veal shoulder, pumpkin seed oil, bell peppers

Gebeizte Forelle, Orangen-Fenchel, Dillsenf ^{LF, GF}
Marinated trout, orange fennel, dill mustard

Randen-Hummus, Blumenkohl, Pappadam ^{LF, GF, VG}
Beetroot hummus, cauliflower, pappadam

Suppen

Tomatenconsommée, Rindsempanada ^{LF}
Tomato consommee, beef empanada

Gemüsecrèmesuppe, Selleriejulienne ^{GF}
Vegetable cream soup, celery julienne

Grüne Spargelcrèmesuppe, Bärlauchcrème ^{VG, LF, GF}
Green asparagus cream soup, wild garlic cream

Hauptspeisen

Gebackene Pouletschenkel, Kartoffel-Gurkensalat, Chili-Mayonnaise
Baked chicken thighs, potato and cucumber salad, chilli mayonnaise

Gebratene Dorade, Caponata, Butter-Tagliolini
Sauted dorade, caponata, butter tagliolini

Chili sin Carne, Basmatireis, Koriander ^{VG, LF}
Chili without beef, basmati rice, 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

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF}	52
Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander	
Miso-Beurre Blanc	
Halibut filet, shiitake, cilantro	
miso-beurre blanc	
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> ^{GF}	62
Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti	
Zurich-style sliced veal fillet	
creamy mushroom sauce, rösti	
<i>Rindsfilet</i>	67
Kichererbse, Tomaten, Sesam	
Pfeffersauce	
Beef filet, chickpeas, tomatoes	
sesame, pepper sauce	
<i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i> ^{VE}	37
Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble	
Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade	
cheese crumble	

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

Erdnussglacé, Erdbeere

Chocolate tart, peanut ice cream
strawberry

15

Japonaistörtchen ^{VE}

Himbeersorbet

Japonais tart, raspberry ice sorbet

15

*Oh babies 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

SCHWEIZ

BIANCO ROVERE AOC

14

Guido Brivio

Merlot

Rotwein

10 cl

SCHWEIZ

SYRAH RHÔNE SAGA LUX VINA

15

Domaines Chevaliers

Syrah

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch