

LUX  
*am See*  
RESTAURANT & BAR

# Menu

## Lunch



# Business Lunch

12.05.2025-17.05.2025

---

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

---

**Poulet-Caesarsalat, Lattich, Croûtons**  
Chicken Caesar salad, lettuce, croutons

**Thunfischtatar, Wakame, Sesam** <sup>LF</sup>  
Tuna tartare, wakame, sesame seeds

**Wassermelonencarpaccio, Cashewcrème, Zwiebelsprossen** <sup>LF, GF, VG</sup>  
Watermelon carpaccio, cashew cream, onion sprouts

## Suppen

---

**Tom Kha Gai, Poulet, Cipolotti** <sup>LF</sup>  
Tom kha gai, chicken, cipolotti

**Belugalinsen-Suppe, Auberginen-Empanada** <sup>LF</sup>  
Beluga lentil soup, aubergine empanada

**Pilzconsommée, Kräuterflädli, Schnittlauch** <sup>VG, LF, GF</sup>  
Mushroom consommé, herb pancake strips, chives

## Hauptspeisen

---

Kalbsfleischvogel, Kartoffelgratin, grüne Spargeln  
Veal roulade, potato gratin, green asparagus

Trentino Saibling, Weissweinrisotto, Krautstiel <sup>GF</sup>  
Trentino char, white wine risotto, cabbage stalk

Polentagnocchi, Rucolapesto, Kapern <sup>VG, LF</sup>  
Polenta gnocchi, rocket pesto, capers

*Good food,  
good mood*

# à la carte

## Vorspeisen

---

- LUX Salat* <sup>VE, LF</sup> 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* <sup>GF, VE</sup> 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* <sup>VG, LF</sup> 24  
Vegane Foie Gras, Rhabarberchutney  
Haselnusscrunch, Brioche  
Vegan foie gras, rhubarb chutney  
hazelnut crunch, brioche

## Hauptspeisen

---

### *Heilbuttfilet* <sup>GF</sup>

Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander

52

### Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shiitake, cilantro

miso-beurre blanc

### *Zürcher Geschnetzeltes* <sup>GF</sup>

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* <sup>VE</sup>

37

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade

cheese crumble

# Dessert

## Süßes

---

*Schokoladentarte* <sup>VE</sup>

Erdnussglacé, Erdbeere

Chocolate tart, peanut ice cream  
strawberry

15

*Japonaistörtchen* <sup>VE</sup>

Himbeersorbet

Japonais tart, raspberry sorbet

15

*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

ROEREO ARNEIS

9

Marco Porello

Roero Arneis

## *Rotwein*

---

10 cl

SPANIEN

BOBAL

13

Casa lo Alto

Bobal



WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch