



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

Business Lunch

13.10.25 – 18.10.25

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

Geräucherter Hirschrücken, Hokkaido Kürbis, Pfirsich Chutney ^{GF, LF}
Smoked saddle of venison, Hokkaido pumpkin, peach chutney

Zander terrine, Nori, marinierter Rettich ^{GF}
Pickperch terrine, nori, marinated radish

Grillierter Tofu, Kimchi, Sojasprossen ^{VG}
Grilled tofu, kimchi, soy sprouts

Suppen

Karottencrèmesuppe, Tonkabohne, Kokosschaum ^{GF}
Carrot cream soup, tonka bean, coconut foam

Brokkolicrèmesuppe, geröstete Cashewkerne, Lauchöl ^{GF}
Cream of broccoli soup, roasted cashew seeds, leek oil

Pilzconsommé, Shiitake Pilz, Koriander ^{VG, GF}
Mushroom consommé, shiitake mushroom, coriander

Hauptspeisen

Rinderfiletspitzen "Stroganoff", Schupfnudeln, Peperoni, Crème Fraîche
Beef filet tips "Stroganoff", schupfnudeln, bell pepper, sour cream

Gebratener Lachs, Kartoffelpüree, Romanesco, Estragonsauce ^{GF}
Fried salmo, potato puree, Romanesco, tarragon sauce

Gebackener Portobello Pilz, Kabissalat, Sauce Tartar ^{VG}
Baked portobello mushroom, cabbage salad, sauce tatar

Good food.
good mood

à la carte

Vorspeisen

LUX Salat ^{VG} 19

Blattsalat, eingelegte Birnen, Kürbiskerne, Senfdressing

Leaf salad, pickled pears, pumpkin seeds, mustard dressing

Saibling konfiert ^{GF} 26

Fenchel, Kräuterseitling, Buttermilch-Lauch Sauce

Confit char, fennel, king oyster mushroom

buttermilk leek sauce

Burrata ^{GF, VE} 26

Randen, gepickelter Kürbis, Walnussdressing

Beetroot, pickled pumpkin, walnut dressing

Kalbstatar 34

Gebackenes Eigelb, Briochetoast Alpensalzbutter 48

Veal tartar, baked egg yolk, brioche toast

alpine salt butter

Geräucherter Topinambur ^{VG} 22

Apfel-Essenz, Cashew

Smoked Jerusalem artichoke

Apple essence, cashew

Hauptspeisen

Heilbuttfilet ^{GF} 52

Süsskartoffeln, Shiitake, Koriander, Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shiitake, cilantro-miso-beurre blanc

Zürcher Geschnetzeltes ^{GF} 62

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti

Zurich-style sliced veal fillet, creamy mushroom sauce, rösti

Rindsfilet 67

Wirsing, Steinpilz, Sellerie, Zitronen-Thymianjus

Beef filet, Savoy cabbage, porcini celery, lemon-thyme jus

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE} 37

Pastinake, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, parsnip, cheese crumble

Perlhuhn 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

FRANCIACORTRA BELLAVISTO

13

ALMA ASSAMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot nero, Pinot Bianco

WEISSWEIN

10CL

FRANKREICH

GEWÜRZTRAMINER

11

Léon Beyer

Gewürztraminer

ROTWEIN

10CL

SCHWEIZ

MALBEC CENTENAIRE

16

Zweifel 1898

Malbec

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch