



Menu

Lunch



Business Lunch

16.06.2025-20.06.2025

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

Geräucherte Entenbrust, Chicorée, Rhabarberchutney ^{GF, LF}

Smoked duck breast, chicory, rhubarb chutney

Geräucherter Aal, Glasnudeln, Gemüsestreifen ^{LF}

Smoked eel, glass noodles, vegetable strips

Rüebliatar, Cashewcrème, Pappadum ^{LF, VG}

Carrot tartare, cashew cream, pappadum

Suppen

Selleriecrèmesuppe, Belperknolle ^{GF}

Celery cream soup, Belper tuber

Gemüsecrèmesuppe, Kräutercroûtons

Cream of vegetable soup, herb croutons

Erbsen-Minz Kaltschale, gebackener Tofu ^{VG, LF}

Cold pea and mint soup, baked tofu

Hauptspeisen

Rindsflanksteak, Polenta, glasierte Rüebli, Chimichurri ^{GF}
Beef flank steak, polenta, glazed carrots, chimichurri

Lachsforelle, Sepia Tagliolini, Cherrytomaten, Basilikum
Salmon trout, cuttlefish tagliolini, cherry tomatoes, basil

Spargelrisotto, gebratene Pilze, Liebstöckelcrème ^{VG, LF, GF}
Asparagus risotto, fried mushrooms, lovage cream

*Good food.
good mood*

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	19
Blattsalat, Kräuter, Onsenei, Kapern	
Oliven, Croûtons, LUX-Dressing	
Lettuce, herbs, onsen egg, capers	
olives, croûtons, house 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}	22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum	
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil	
<i>Kalbstatar</i>	34
Gebackenes Eigelb, Stracciatella, Briochetoast	48
Alpensalzbutter	
Veal tartar, baked egg yolk, stracciatella,	
brioche toast, alpine salt butter	
<i>LUX-Gras</i> ^{VG, LF}	24
Vegane Foie Gras, Kirschen Chutney,	
Haselnusscrunch, Brioche	
Vegan foie gras, cherry 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

Peperoni, Schmelzkartoffeln

Pfeffersauce

Beef filet, bell peppers

melted potatoes, pepper sauce

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}

37

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade

cheese crumble

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

Karamellglacé

Chocolate tarte, caramel ice cream

16

Hausgemachte Meringue ^{VE}

Diplomatencrème, Erdbeer-Wassermelonen

Sorbet

Homemade meringue, diplomat cream,
strawberry watermelon sorbet

16

*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

SCHWEIZ

RÄUSCHLING ZÜRICHSEE AOC

9

Dreistand

Räuschling

Rotwein

10 cl

PORTUGAL

QUINTA DO CUME SELECTION

9

Quinta do Cume

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Alicante Bouschet

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch