



Menu

Lunch



Business Lunch

19.05.2025-23.05.2025

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

Kalbfleischsalat, getrocknete Tomaten, Zucchini ^{LF, GF}

Veal salad, dried tomatoes, courgettes

Geräucherte Makrele, Cous Cous, Safran-Joghurt

Smoked mackerel, cous cous, saffron yoghurt

Erbsenmole, Pappadum, Koriander ^{LF, GF, VG}

Pea mole, pappadum, cilantro

Suppen

Kartoffellauchsuppe, Selleriestroh ^{GF}

Potato leek soup, celery straw

Gurkengazpacho, Crostino, Schnittlauch

Cucumber gazpacho, crostino, chives

Tomaten-Kokos-Crèmesuppe ^{VG, LF, GF}

Tomato and coconut cream soup

Hauptspeisen

Schweinskotelette, Bärlauch-Serviettenknödel, Pilzrahmsauce
Pork chop, wild garlic napkin dumplings, mushroom cream sauce

Gebratene Forelle, Süskartoffel, geschmorte Cherrytomaten, Vinaigrette ^{GF}
Fried trout, sweet potato, braised cherry tomatoes, vinaigrette

Linsen-Dal, Bimi-Brokkoli, Minzcrème ^{VG, LF, GF}
Lentil dal, bimi broccoli, mint 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>Gambero Rosa Carpaccio</i>	 25
Zitrus-Kräutervinaigrette	
Gambero rosa carpaccio	
citrus herb vinaigrette	
 <i>Burrata</i> ^{GF, VE}	 22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum	
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil	
 <i>Kalbstatar</i>	 31
Eigelbcrème, Brioche-Toast, Alpensalzbutter	45
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	
 <i>LUX-Gras</i> ^{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

BOBAL

13

Casa lo Alto

Bobal

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch