



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

20.10. – 24.10.2025

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

Kalbsschulter, Maronicerème, eingelegter Kürbis ^{LF, GF}
Veal shoulder, chestnut cream, pickled pumpkin

Krevettentatar, Focaccia, Limette ^{LF}
Shrimp tartar, focaccia, lime

Nüsslisalat, Pastrami, eingelegte Champignons ^{VG}
Lamb's lettuce, pastrami, pickled mushroom

Suppen

Geflügelconsommé, Schickenspätzli, Schnittlauch
Poultry consommé, ham spätzle, chives

Kartoffel-Lauchsuppe, Heilbutt, Sellerie ^{GF}
Potato leek soup, halibut, celery

Kerbelwurzelsuppe, geröstete Walnüsse, Liebstöckel ^{VG, GF}
Chervil root cream soup, roasted walnut, lovage

Hauptspeisen

Rehpfeffer, Servierttenknödel, Rosenkohl, Preiselbeeren
Venison stew, dumplings, brussels sprouts, cranberry

Gebratener Wolfsbarsch, Randen Risotto, Cipolotti, Dillschaum ^{GF}
Fried seabass, beetroot risotto, cipolotti, dill foam

Auberginen Parmigiana, Cima di Rapa, Basilikum Pesto, Soja Espuma ^{VG}
Eggplant parmigiana, broccoli raab, basil pesto, soya foam

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 BELLAVISTA

13

ALMA ASSAMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

WEISSWEIN

10cl

FRANKREICH

GEWÜRZTRAMINER

11

Léon Beyer

Gewürztraminer

ROTWEIN

10cl

SCHWEIZ

STEINTRÖPFLI PINOT NOIR

10

Weingut Schwarz

Pinot Noir

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch