



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

24.11. – 28.11.2025

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

Bündnerfleisch Roulade, Ziegenkäse, Alpenblüten Honig ^{GF}
Grison meet roulade, goat cheese, alpine blossom honey

Kammuschel Ceviche, Passionsfrucht, Koriander ^{GF, LF}
Queen scallop ceviche, passionfruit, coriander

Gebackene Baby Aubergine, Hummus, Tapioka Chips ^{VG, GF}
Baked baby eggplant, hummus, tapioca chips

Suppen

Rindsconsommé, Backerbsen, Schnittlauch
Beef consomme, fried batter pearls, chives

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe, Zander Flakes, Lauchstroh ^{GF}
Potato leek cream soup, pike perch flakes, leek straw

Kichererbsensuppe, Kreuzkümmel, Tahina Espuma ^{VG, GF}
Chickpea soup, cumin, tahina foam

Hauptspeisen

Rindsflanksteak Tagliata, Rucola, Parmesan, Chimmi Churri ^{GF}

Beef flank steak tagliata, rocket salad, parmesan, chimmi churri

Steinbutt Escabèche, Ofenkartoffeln, Cipolotti, Peperoni-Tomatensauce

Turbot escabeche, baked potatoes, cipolotti, bell pepper tomato sauce

Blumenkohlsteak, Mungo Sprossen, Okra Schoten, Madras Curry Sauce ^{VG}

Cauliflower steak, mung sprouts, okra pods, madras curry sauce

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 babies you
are so sweet*

Wein der Woche

SCHAUMWEIN

10CL

ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA

13

ALMA ASSEMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot nero, Pinot Bianco

WEISSWEIN

10CL

FRANKREICH

CHABLIS PREMIER CRU

14

Louis Latour

Chardonnay

ROTWEIN

10CL

FRANKREICH

LES SINARDS ROUGE

16

CHATEAU-NEUF-DU-PAPE

Famille Perrin

Grenache, Mourvèdre, Syrah

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch