



# 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

27.10 – 31.10.2025

---

|                                                   |   |
|---------------------------------------------------|---|
| 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

---

Hirschterrine, Pfirsich Chutney, geröstete Haselnüsse <sup>LF, GF</sup>

Venison terrine, peach chutney, roasted hazelnuts

Geräucherter Schwertfisch, marinierter Spitzkohl, Schalottenvinaigrette <sup>LF, GF</sup>

Smoked swordfish, marinated pointed cabbage, shallot vinaigrette

Gemüsetatar, eingelegte Kohlrabi, Cipolotti <sup>VG, GF</sup>

Vegetable tartar, pickled turnip, scallions

## Suppen

---

Rindsconsommé, Kräuterflädli, Schnittlauch <sup>LF</sup>

Beef consommé, herbal pancakes, chives

Kürbiscrèmesuppe, eingelegte Birnen, Kürbiskernöl <sup>GF</sup>

Pumpkin cream soup, pickled pears, pumpkin seed oil

Topinambursuppe, Kartoffelwürfel, Tonkabohnenespuma <sup>VG, GF</sup>

Jerusalem artichoke, potato dices, tonka bean foam

## Hauptspeisen

---

Wildschwein Entrecôte, Kartoffelkroketten, Schwarzwurzel, Rosmarinjus <sup>GF</sup>  
Wild boar entrecote, potato croquettes, black salisfy, rosmaty jus

Gebratenes Steinbuttfilet, Sepialinguini, Fenchel, Safran Espuma <sup>GF</sup>  
Roasted turbot, sepia linguini, fennel, saffron foam

Polenta Gnocchi, Zucchini crème, gebackene Aubergine, Cashewnüsse <sup>VG</sup>  
Polenta gnocchi, courgettes cream, baked eggplant, cashew nuts

Good food.  
good mood

# à la carte

## Vorspeisen

---

*LUX Salat* <sup>VG</sup> 19

Blattsalat, eingelegte Birnen, Kürbiskerne, Senfdressing

Leaf salad, pickled pears, pumpkin seeds, mustard dressing

*Saibling konfiert* <sup>GF</sup> 26

Fenchel, Kräuterseitling, Buttermilch-Lauch Sauce

Confit char, fennel, king oyster mushroom

buttermilk leek sauce

*Burrata* <sup>GF, VE</sup> 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* <sup>VG</sup> 22

Apfel-Essenz, Cashew

Smoked Jerusalem artichoke

apple essence, cashew

## Hauptspeisen

---

### *Heilbuttfilet* <sup>GF</sup> 52

Süsskartoffeln, Shiitake, Koriander, Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shiitake, cilantro, miso-beurre blanc

### *Zürcher Geschnetzeltes* <sup>GF</sup> 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* <sup>VE</sup> 37

Pastinake, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, parsnip, cheese crumble

### *Perlhuhn* 36

Kartoffel Millefeuille, Rettich, Senfjus

Guinea fowl, potato millefeuille, radish, mustard jus

## Süßes

---

*Schokoladentarte* <sup>VE</sup> 19  
Karamellglacé  
Chocolate tarte, caramel ice cream

*Hausgemachte Meringue* <sup>VE</sup> 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](http://www.lux-zurich.ch)