

Menu

Dinner



Head Chef: Gerhard Rentz
Restaurant Manager: Deborah Stephan

Unsere Küche ist von 17:30 - 21:30 geöffnet
Our kitchen is open from 17:30 - 21:30

Transparenz und Verantwortung

Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und die Herkunft unserer Produkte sowie Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten.

Taktvoll serviert – vor und nach dem Konzert

Gerichte mit einer Musiknote (🎵) werden Ihnen vor dem Konzert ohne grosse Wartezeit serviert und können auch nach dem Konzert bis 22:00 Uhr bestellt werden.

Transparency and Responsibility

Learn more about the sustainability and origin of our products, as well as information on allergies or intolerances.

Tactfully Served – Before and After the Concert

Dishes marked with a musical note (🎵) will be served promptly before the concert and can also be ordered after the concert until 22:00.



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

Zum Teilen vorab
oder einfach für den
kleinen Hunger...

Apero

<i>Pulposalat</i> ⌘ LF, GF	16
Kartoffeln, Oliven, Romesco-Sauce, Schalotten	
Octopuse salad, potatoes, olives, romesco-sauce, shallots	
<i>Jakobsmuscheln</i> ⌘ LF, GF	14
Aubergine	
Scallops, eggplant	
<i>Jahrgangssardinen</i> ⌘	16
Sauerteigbrot, eingelegte rote Zwiebeln, Alpensalzbutter	
Sardines, sourdough bread, pickled red onions	
alpine salt butter	
<i>Austern Fines de Claire N°2</i> ⌘ LF	6 / Stk.
Sojavinaigrette	
Oysters fines de claire N°2, soy vinaigrette	
<i>Pistazien Kroketten</i> ⌘ VG	13
Pfirsich-Zitrus-Dip	
Pistachio croquettes, peach-citrus dip	
<i>LUX Pommes Frites</i> ⌘ GF, VG, LF	8
Umami	
Umami french fries	

Vorspeisen

<i>Wolfsbarsch Ceviche</i>	24
Jalapenos, Passionsfrucht, Fenchel eingelegtes Gemüse, Zwiebeln, Mais Seabass ceviche, jalapenos, passionfruit, , fennel, pickled vegetable, onions, corn	
<i>Rüebli-Ingwersuppe</i> ♪ ^{VG}	14
Kokosnussschaum Carrot-ginger soup, coconut foam	
<i>Thunfischsashimi</i>	27
Avocado, Kimchi, Ponzu Tuna sashimi, avocado, kimchi, ponzu	
<i>Krustentier-Bisque</i> ♪	26
Focaccia, Aioli Crustacean bisque, focaccia, aioli	
<i>Burrata</i> ♪ ^{GF, VE}	22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum Burrata, tomatoes, olive crunch, basil	

<i>Gambero Rosa Carpaccio</i> ♪	25
Zitrus-Kräutervinaigrette Gambero rosa carpaccio citrus herb vinaigrette	
<i>Kalbstatar</i> ♪	31
Eigelbcrème, Brioche-Toast Alpensalzbutter Veal tartare, egg yolk cream, brioche toast alpine salt butter	45
<i>„LUX“ Gras</i> ♪ ^{VG, LF}	24
Veganes Foie Gras, Rhabarberchutney Haselnusscrunch, Brioche Vegan foie gras, rhubarb chutney hazelnut crunch, brioche	
<i>LUX Salat</i> ♪ ^{VE, LF}	19
Blattsalat, Kräuter, Onsen Ei, Kapern Oliven, Croûtons, Hausdressing Lettuce, herbs, onsen egg, capers olives, croutons, house dressing	

Fisch

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF}	52
Süsskartoffeln, Shitake, Koriander Miso-Beurre Blanc Halibut, sweet potatoes, cilantro shitake, miso beurre blanc	

<i>Tagliolini</i>	46
Krustentiersauce, Riesengarnelen Cherrytomaten Tagliolini, shellfish sauce, king prawns cherry tomatoes	
<i>Bouillabaisse</i>	49
Wolfsbarsch, Riesengarnele Jakobsmuschel, Focaccia, Sauce-Rouille Bouillabaisse, sea bass, king prawn scallop, focaccia, sauce rouille	

*Fischers Fritz
fischt frische...*

Ganzer Fisch

<i>Grillierter Wolfsbarsch</i> ^{LF, GF} „Mediterranée“ für 2 Personen Grilled sea bass “mediterranean style” for 2 persons	138
<i>Seezunge Meunière</i> ^{LF, GF} Sole meunière	69
<i>Tagesfang für 1 Person</i> ^{LF, GF} Catch of the day	48
<i>Tagesfang für 2 Personen</i> ^{LF, GF} Catch of the day	78

<i>Beilagen zum ganzen Fisch & Ribeye</i> Side dishes for a whole fish & ribeye	
Weissweinsrisotto ^{GF} White wine risotto	9
Pommes Frites ^{GF, LF, VG} French fries	8
Tagliolini Tagliolini	8
Marktgemüse ^{GF} Seasonal vegetables	8
Blattspinat ^{GF} Spinach	8
Beilagensalat ^{GF, LF, VG} Side salad	8
Beurre Blanc, Chimichurri, Pfeffersauce Kräuterbutter Beurre blanc, chimichurri, peppersauce herb butter included	inklusive

Weide & Garten

<i>Zürcher Geschnitzeltes</i> ^{GF} Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti Zurich-style sliced veal fillet creamy mushroom sauce, rösti	62
<i>Poulardenbrust</i> ^{GF} Risotto, Waldpilze, Estragon-Senf-Sauce Chicken breast, risotto, wild mushrooms tarragon mustard sauce	39
<i>Rindsfilet</i> Kichererbsen, Tomaten, Sesampüree Pfeffersauce Beef fillet, chickpeas, tomatoes sesame puree, pepper sauce	67

<i>Steinpilz-Ricotta-Ravioli</i> ^{VE} Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble Porcini ricotta ravioli, spinach olive tapenade, cheese crumble	37
<i>Planted Steak</i> ^{VG, LF} Mandel-Kräuterrisotto, Tomaten Chimichurri Planted steak, almonds herb risotto tomatoes, chimichurri	44
<i>Doppeltes Ribeye für 2 Personen</i> ^{GF} Upgrade: Grillierter Langustenschwanz Inklusive einer Beilage & einer Sauce Double Ribeye Upgrade: grilled crawfish tail Included one supplement & einer sauce	136 170

Dessert

Schokoladentarte ^{VE} 15
Erdnussglacé, Erdbeere
Chocolate tart, peanut ice cream, strawberry

Japonaistörtchen ^{VE} 16
Himbeersorbet
Japonaise tart, raspberry sorbet

Vanillemousse ^{VG, LF} 15
Ananassorbet, weisse Schokolade
Vanilla mousse, pineapple sorbet, white chocolate

Hausgemachtes Glacé & Sorbet ‡ 6 / Kugel
Homemade ice cream & sorbet

*Oh baby you
are so sweet*



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch