

Menu

Dinner



Head Chef: Marco Hoffmeister
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	18
Kartoffeln, Oliven, Schalotten, Romesco-Sauce, Octopuse salad, potatoes, olives, shallots, romesco-sauce	
<i>Jakobsmuscheln</i> ⌘ LF, GF	16
Aubergine Scallops, eggplant	
<i>Jahrgangssardinen</i> ⌘	16
Sauerteigbrot, eingelegte rote Zwiebeln, Alpensalzbutter Sardines, sourdough bread, pickled red onions alpine salt butter	
<i>Pistazien Krokette</i> ⌘ VG	17
Johannisbeeren Chutney Pistachio croquettes, currant chutney	
<i>LUX Pommes frites</i> ⌘ VG, LF, GF	8
Umami Umami french fries	

Vorspeisen

Wolfsbarsch Ceviche ^{GF} 26

Gelbe Amarillo, eingelegtes Gemüse, Mais
Seabass ceviche, yellow amarillo
pickled vegetable, sweet corn

Wassermelonen Gazpacho ^{VG, GF} 14

Basilikum
Watermelon gazpacho, basil

Thunfischsashimi 27

Avocado, Kimchi, Ponzu
Tuna sashimi, avocado, kimchi, ponzu

Krustentier-Bisque ^{GF} 26

Focaccia, Aioli
Crustacean bisque, focaccia, aioli

Burrata ^{VE, GF} 22

Bunte Tomaten, Olivencrumble, Basilikum
Burrata, coloured tomatoes, olives crumble
basil

Saibling konfiert ^{GF} 26

Fenchel, Kräuterseitling
Buttermilch-Lauch Sauce
Confit char, fennel, king oysters mushroom
buttermilk leek sauce

Kalbstatar ^{GF} 34

Gebackenes Eigelb, Stracciatella
Brioche toast, Alpensalzbutter
Veal tartare, baked egg yolk, stracciatella
brioche toast, alpine salt butter

„LUX“ Gras ^{VG, LF} 24

Veganes Foie Gras, Kirschen Chutney
Haselnusscrunch, Brioche
Vegan foie gras, cherry chutney
hazelnut crunch, brioche

LUX Salat ^{VE, LF} 19

Blattsalat, Onsen Ei, Kapern
Oliven, Croûtons, LUX-Dressing
Lettuce, onsen egg, capers
olives, croutons, LUX dressing

Fisch

Heilbuttfilet ^{GF} 52

Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander
Miso-Beurre Blanc
Halibut, sweet potatoes, coriander
shiitake, miso beurre blanc

Tagliolini 47

Riesengarnelen, Cherrytomaten
Krustentiersauce
Tagliolini, king prawns cherry tomatoes
shellfish sauce

Bouillabaisse 49

Wolfsbarsch, Riesengarnele
Jakobsmuschel, Focaccia, Sauce Rouille
Bouillabaisse, sea bass, king prawn
scallop, focaccia, sauce rouille

Fischers Fritz
fischt frische...

Ganzer Fisch

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

Beilagen zum ganzen Fisch & Ribeye Side dishes for a whole fish & ribeye	
Weissweinsrisotto ^{VE, GF} White wine risotto	9
Pommes Frites ^{VG, LF, GF} French fries	8
Pasta ^{VE} Pasta	8
Marktgemüse ^{VE, GF} Seasonal vegetables	8
Blattspinat ^{VE, GF} Spinach	8
Beilagensalat ^{VG, GF, LF} Side salad	8
Beurre Blanc, Chimichurri, Pfefferjus oder Café de Paris	inklusive
Beurre blanc, chimichurri, pepper jus oder café de Paris	included

Weide & Garten

Zürcher Geschnitzeltes ^{GF} Kalbsfilet, Rösti, Pilzrahmsauce Zurich-style sliced veal fillet, rösti creamy mushroom sauce	62
Sellerie Rose ^{VG, GF} Algen-Pilz Dashi, gepickelte Enoki Celery rose, seaweed mushroom dashi pickled enoki	36
Rindsfilet ^{GF} Peperoni, Schmelzkartoffeln, Pfefferjus Beef fillet, bell peppers, melted potatoes pepper jus	67

Steinpilz-Ricotta-Ravioli ^{VE} Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble Porcini ricotta ravioli, spinach olive tapenade, cheese crumble	37
Planted Steak ^{VG, LF} Polenta, Birne, Chimichurri Planted steak, polenta, pear, chimichurri	44
Doppeltes Ribeye für 2 Personen ^{GF} Upgrade: Grillierter Langustenschwanz Inklusive einer Beilage & einer Sauce Double Ribeye for 2 people Upgrade: grilled crawfish tail Included one side dish & one sauce	136 170

Dessert

Schokoladentarte ♪^{VE} 16
Karamellglacé
Chocolate tarte, caramel ice cream

Hausgemachte Meringue ♪^{GF} 16
Diplomatencrème, Erdbeer-Wassermelonen Sorbet
Homemade meringue, diplomat cream, strawberry
watermelon sorbet

Vanillemousse ♪^{VG, LF} 15
Mangosorbet, weisse Schokolade
Vanilla mousse, mango sorbet, white chocolate

Hausgemachtes Glacé & Sorbet ♪^{VE} 6 / Kugel
Homemade ice cream & sorbet

*Oh baby you
are so sweet*



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch