

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	
Octopus salad, potatoes, olives, shallots, romesco-sauce	
<i>Selva Shrimps</i> ™ ^{GF}	18
Rosmarinbutter	
Selva shrimps, rosemary butter	
<i>Jahrgangssardinen</i> ™	16
Sauerteigbrot, eingelegte rote Zwiebeln, Alpensalzbutter	
Sardines, sourdough bread, pickled red onions	
alpine salt butter	
<i>Pistazien-Kroketten</i> ™ ^{VG}	17
Quitten Chutney	
Pistachio croquettes, quince chutney	
<i>LUX Pommes frites</i> ™ ^{VG, GF}	8
Umami	
Umami LUX french fries	

Vorspeisen

<i>Wolfsbarsch Ceviche</i> ^{GF} Gelbe Amarillo, eingelegtes Gemüse, Mais Seabass ceviche, yellow amarillo pickled vegetable, sweet corn	26	<i>Saibling konfiert</i> ^{GF} Fenchel, Kräuterseitling Buttermilch-Lauch Sauce Confit char, fennel, king oysters mushroom buttermilk leek sauce	26
<i>Geräucherter Topinambur</i> ^{VG} Apfelessenz, Cashewnüsse Smoked jerusalem artichoke, apple essence cashew nuts	22	<i>Kalbstatar</i> ^{GF} Gebackenes Eigelb Brioche-Toast, Alpensalzbutter Veal tartare, baked egg yolk brioche toast, alpine salt butter	34 48
<i>Rindscarpaccio</i> Trüffelcrème, Olivenöl-Kaviar, Sauerampfer Beef carpaccio, truffle cream, olive oil caviar sorrel	25	<i>LUX Salat</i> ^{VG} Blattsalat, eingelegte Birnen, Kürbiskerne Senfdressing Leaf salad, pickled pears, pumpkin seeds mustard dressing	19
<i>Rindsbouillon</i> ^{LF} Ochsenschwanz Ravioli Beef broth, oxtail ravioli	22	<i>Krustentier-Bisque</i> ^{GF} Focaccia, Aioli Crustacean bisque, focaccia, aioli	26
<i>Burrata</i> ^{VE, GF} Randen, gepickelter Kürbis, Walnussdressing Beetroot, pickled pumpkin, walnut dressing	26		

Fisch

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF} Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander Miso-Beurre Blanc Halibut, sweet potatoes, cilantro shiitake, miso beurre blanc	52	<i>Miesmuscheln</i> ^{GF} Weissweinfond, Focaccia, Sauce Rouille Mussels, white wine stock, focaccia rouille sauce	38
<i>Safranrisotto</i> ^{GF} Calamari, Tapioka, Tomatenschaum Saffron risotto calamari, tapioca tomato foam	23 34		

Fischers Fritz
fischt frische...

Ganzer Fisch

<i>Grillierter Wolfsbarsch</i> ^{LF, GF}	134
„Mediterranée“ für 2 Personen	
Inklusive zwei Beilagen	
Grilled sea bass “mediterranean style”	
for 2 people, two side dishes included	
<i>Seezunge Meunière für 1 Person</i> ^{LF, GF}	69
Inklusive einer Beilage	
Sole meuniere for 1 person	
one side dish included	
<i>Tagesfang für 1 Person</i> ^{LF, GF}	48
Inklusive einer Beilage	
Catch of the day for 1 person	
one side dish included	
<i>Tagesfang für 2 Personen</i> ^{LF, GF}	78
Inklusive zwei Beilagen	
Catch of the day for 2 people	
two side dishes included	

Beilagen zum ganzen Fisch & Kalbskotelettes

Side dishes for a whole fish & veal chop

Weissweinrisotto ^{VE, GF}	9
White wine risotto	
Pommes frites ^{VG, GF}	8
French fries	
Casarecce ^{VE}	8
Casarecce	
Marktgemüse ^{VE, GF}	8
Seasonal vegetables	
Blattspinat ^{VE, GF}	8
Spinach	
Beilagensalat ^{VG, GF}	8
Side salad	
Beurre Blanc, Chimichurri	1 inklusive
Zitronenthymianjus, Café de Paris	
Beurre blanc, chimichurri, café de Paris	1 included
lemonthyme jus	

Weide & Garten

<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> ^{GF}	62
Kalbsfilet, Rösti, Pilzrahmsauce	
Zurich-style sliced veal fillet, rösti	
creamy mushroom sauce	
<i>Rindsfilet mit Wirsing</i> ^{GF}	67
Steinpilz, Sellerie, Zitronenthymianjus	
Beef fillet, savoy cabbage	
porcini mushrooms, celery	
lemonthyme jus	
<i>Perlhuhn</i> ^{GF}	36
Kartoffel, Millefeuille, Rettich, Senfjus	
Guinea fowl, potato, millefeuille, radish	
mustard jus	
<i>Knochengereiftes doppeltes Kalbskotelettes für 2 Personen</i> ^{GF, LF}	136
Inklusive zwei Beilagen	
Bone-aged double veal chop for 2 people	
two side dishes	

<i>Casarecce mit Wildschwein</i>	34
Cherrytomaten, Biersauce	
Casarecce with wild boar, cherry tomatoes	
beer sauce	
<i>Steinpilz-Ricotta-Ravioli</i> ^{VE}	37
Pastinake, Käsecrumble	
Porcini ricotta ravioli, parsnip	
cheese crumble	
<i>Planted Steak</i> ^{VG}	44
Polenta, Birne, Chimichurri	
Planted steak, polenta, pear, chimichurri	
<i>Sellerie Rose</i> ^{VG, GF}	36
Gepickelte Enoki, Algen-Pilz Dashi	
Celery rose, pickled enoki	
seaweed mushroom dashi	

Dessert

Schokoladentarte 🍷^{VE} 19
Karamellglacé

Chocolate tarte, caramel ice cream

Hausgemachte Meringue ^{VE} 18
Grapefruitcurd, Kaffirlimetten-Sorbet

Homemade meringue, grapefruit curd, kaffir lime sorbet

Vanillemousse 🍷^{VG} 16
Weisse Schokolade, Mangosorbet

White chocolate, Vanilla mousse

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