

Menu

Dinner



Transparenz und Verantwortung

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

Taktvoll serviert

Gerichte mit einer Musiknote (🎵) werden Ihnen vor dem Konzert ohne grosse Wartezeit serviert

Transparency and Responsibility

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

Tactfully Served -

Dishes marked with a musical note (🎵) will be served promptly before the concert



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*

Vorspeisen

<i>Hummer Bisque</i> ^{GF} Selva Crevetten Zitrus Lobsterbisque Selva prawns citrus	22
<i>Burrata</i> ^{VE} Passionsfrucht Focaccia Zitronenmelisse Burrata Passion fruit focaccia lemon balm	19
<i>Rinder Consommée</i> ^{LF} Ochsenschwanz Raviolo Beef consommé Oxtail ravioli	19
<i>Vitello Tonnato</i> ^{GF} Kalbfleisch Thunfisch gepickelte Zwiebeln Kapern Vitello tonnato Veal tuna pickled onions capers	27
<i>Geräucherter Topinambur</i> ^{GF, VG} Apfelessenz Cashew Grannysmith Smoked jerusalem artichoke Apple essence cashew grannysmith	24
<i>Rindsfilettatar</i> Butterbrioche Belper Knolle Eigelb Beef fillet tartare Butter brioche belper knolle egg yolk	27
<i>Zandercevice</i> ^{GF, LF} Amarillo Passionsfrucht Knuspermais Pike perch ceviche Amarillo passion fruit crispy corn	26
<i>LUX Salat</i> ^{LF, VE} Onsen Ei gepickelte Zwiebeln Lux Dressing LUX salad Onsen egg pickled onions Lux dressing	17

Der Fisch

Heilbuttfilet

Süßkartoffeln | Shiitake | Miso-Beurre Blanc
Halibut
Sweet potatoes | shiitake | miso beurre blanc

49

Safranrisotto GF

Calamari | Tapiokachips | Tomatenschaum
Saffron Risotto
Calamari | tapioca chips | tomato foam

38

Die Weide

Rinds Entrecôte GF

Café de Paris | Züri Frites | gschmorte Rüebli
Beef entrecote
Café de Paris | Züri Frites | braised carrots

58

Gefüllte Perlhuhn GF

Kartoffelmillefeuille | Rettich | Senfjus
Guinea fowl
Potato mille feuille | radish | mustard jus

39

Kalbs Cordon Bleu

Pastrami | Sternenberger | Züri fries
Veal Cordon Bleu
Veal | pastrami | Sternenberger | Zurich fries

44

Zürcher Geschnetzeltes GF

Kalbsfilet | Butterrösti | Champignonrahmsauce
Zurich-style sliced veal fillet
Butter rösti | creamy mushroom sauce

62

Rindsfilettatar

Butterbrioche | Belper Knolle | Eigelb
Beef fillet tartare
Butter brioche | belper knolle | egg yolk

39

Der Garten

Steinpilz-Ricotta Ravioli [⌘] VE
Krautstiel | Käsecrumble | Kohlchips
Porcini ricotta ravioli
Swiss chard | cheese crumble | kale chips

39

Baby Artischocke [⌘] VG
Sellerie | Pilzdashi | Koriander
Baby artichoke
Celery | mushroom dashi | coriander

34

Im Ganzen

Grillierter Wolfsbarsch ^{GF, LF}
„Mediterranée“ für 2 Personen
Grilled sea bass “mediterranean” for 2 people

118

Seezunge Meunière für 1 Person
Sole meuniere for 1 person

59

Grilliertes Entrecôte ^{GF, LF}
„double“ für 2 Personen
Grilled Entrecôte “double” for 2 Persons

109

Beilagen

Side dishes 8

Züri Frites ^{GF, VG} 8

Züri Frites

Butterrösti ^{GF, VE} 8

Butter rösti

Kartoffelstock ^{GF, VE} 9

Mashed potatoes

Weisswein Risotto ^{GF} 8

Whitewine risotto

Oliven Blattspinat ^{GF, VG} 9

Olives spinach

Saisonales Gemüse ^{GF, VE} 9

Seasonal vegetables

Beilagensalat ^{GF, VG}

Side salad

Sauce

Sauce

Bernaise ^{GF, VE} | Zitronen-thymian Jus^{LF} |

Beurre Blanc ^{GF, VE} | Chimichurri ^{GF, VG} | Café de Paris ^{GF}

Beraise | lemon-thyme jus| beurre blanc

chimichurri | café de Paris |

Fischers Fritz
fischt frische...

Dessert

Birnen Terrine 🍷 GF, VG 15

Kardamomcrumble | Ahornsirupgel | Tonkabohnenglace

Pear Terrine

Cardamom crumble | maplesyrup gel | tonka bean ice cream

Gebackener Cheesecake VE 17

Marinierte Erdbeeren | Noillyprat | Kamillenglace

Baked Cheesecake

Marinated strawberries | noilly prat | chamomile ice cream

Choko du Lux 🍷 GF, VE 19

Schokoladen creameaux | Sanddorn | Haselnuss

Schoko de Lux

Chocolate crémeux | sea buckthorn | hazelnut

Kokosnuss Kuchen 17

Weisse Schokolade | Passionsfruchtcurd | Mangosorbet

Coconut Cake

White chocolate | passion fruit curd | mango sorbet

Hausgemachte Glacé & Sorbet 6 / Kugel

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Zitronen | Mango

Homemade ice cream & sorbet

Vanilla | chocolate | strawberry | lemon | mango

Oh baby you
are so sweet



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch