

# 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> <sup>GF</sup> Selva Crevetten   Zitrus Lobster bisque Selva prawns   citrus	22
<i>Burrata</i> <sup>VE</sup> Passionsfrucht   Focaccia   Zitronenmelisse Burrata Passion fruit   focaccia   lemon balm	19
<i>Rinds Consommée</i> <sup>LF</sup> Ochsenschwanz Raviolo Beef consommé Oxtail raviolo	19
<i>Vitello Tonnato</i> <sup>GF</sup> Kalbsfleisch   Thunfisch   gepickelte Zwiebeln   Kapern Vitello tonnato Veal   tuna   pickled onions   capers	27
<i>Geräucherter Topinambur</i> <sup>GF, VG</sup> Apelessenz   Cashew   Granny smith Smoked jerusalem artichoke Apple essence   cashew   granny smith	24
<i>Rindsfilettatar</i> <sup>LF</sup> Butterbrioche   Belper Knolle   Eigelb Beef fillet tartare Butter brioche   belper knolle   egg yolk	27
<i>Zanderceviche</i> <sup>GF, LF</sup> Amarillo   Passionsfrucht   Knuspermais Pike perch ceviche Amarillo   passion fruit   crispy corn	26
<i>LUX Salat</i> <sup>LF, VE</sup> 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 | geschmorte Rüebli  
Beef entrecote  
Café de paris | zürich frites | braised carrots

58

## *Gefülltes Perlhuhn* 🎵 GF

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

39

## *Kalbs Cordon Bleu* 🎵

Pastrami | Sternenberger | Züri Frites  
Veal Cordon Bleu  
Veal | pastrami | sternenberger | zürich frites

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* <sup>GF, VE</sup>  
Krautstiel | Käsecrumble | Kohlchips  
Porcini ricotta ravioli  
Swiss chard | cheese crumble | kale chips

39

*Baby Artischocke* <sup>GF, VG</sup>  
Sellerie | Pilzdashi | Koriander  
Baby artichoke  
Celery | mushroom dashi | coriander

34

# Im Ganzen

*Grillierter Wolfsbarsch* <sup>GF, LF</sup>  
„Mediterrané“ für 2 Personen  
Grilled sea bass “mediterranean” for 2 people

118

*Seezunge Meunière für 1 Person*  
Sole meuniere for 1 person

59

*Grilliertes Entrecôte* <sup>GF, LF</sup>  
„double“ für 2 Personen  
Grilled entrecote “double” for 2 people

109

## *Beilagen*

Side dishes 8

Zürich Frites <sup>GF, VG</sup> 8

Zürich frites

Butterrösti <sup>GF, VE</sup> 8

Butter rösti

Kartoffelstock <sup>GF, VE</sup> 9

Mashed potatoes

Weisswein Risotto <sup>GF</sup> 8

Whitevine risotto

Oliven Blattspinat <sup>GF, VG</sup> 9

Olives spinach

Saisonales Gemüse <sup>GF, VE</sup> 9

Seasonal vegetables

Beilagensalat <sup>GF, VG</sup>

Side salad

## *Sauce*

Sauce

Béarnaise <sup>GF, VE</sup> | Zitronen-Thymian Jus <sup>LF</sup> |

Beurre Blanc <sup>GF, VE</sup> | Chimichurri <sup>GF, VG</sup> | Café de Paris <sup>GF</sup>

Béarnaise | lemon-thyme jus | beurre blanc |

Chimichurri | café de paris

*Fischers Fritz  
fischt frische...*

# Dessert

*Birnen Terrine* <sup>GF, VG</sup> 15  
Kardamomcrumble | Ahornsirupgel | Tonkabohnenglacè  
Pear terrine  
Cardamom crumble | maplesyrup gel | tonka bean ice cream

*Gebackener Cheesecake* <sup>VE</sup> 17  
Marinierte Erdbeeren | Noilly Prat | Kamillenglacè  
Baked cheesecake  
Marinated strawberries | noilly prat | chamomile ice cream

*Choco de LUX* <sup>GF, VE</sup> 19  
Schokoladen Crèmeux | Sanddorn | Haselnuss  
Choco de LUX  
Chocolate crèmeux | 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 | Kisch-Stracciatella  
Homemade ice cream & sorbet  
Vanilla | chocolate | strawberry | lemon |  
Mango | cherry-Stracciatella

*Oh babies you  
are so sweet*



WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch