

LUX  
*am See*  
RESTAURANT & BAR

# Menu

## Lunch



# Business Lunch

01.06. – 05.06.2026

---

LUX Wasserkaraffe mit oder ohne Kohlensäure 7  
LUX water bottles still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 59  
3 dishes in 2 courses

Sie Wählen aus 3 Suppe und 3 Vorspeise je eine für Ihren ersten Gang,  
danach wählen Sie aus 3 Hauptspeisen Ihr Hauptgericht.

Die Suppe und die Vorspeise werden Ihnen als erster Gang serviert.  
Der Hauptgang wird im zweiten Gang serviert.

The first course combines a soup with a starter.  
We serve the main as second course.

*Good food,  
good mood*

# Business Lunch Auswahl

## Vorspeisen

---

Rohschinken Terrine | Ricotta | Basilikum Pesto <sup>GF</sup>  
Prosciutto terrine | ricotta | basil pesto

Heilbutt Rilette | Hausgemachte Focaccia | Radieschen  
Halibut rilletes | homemade focaccia | radishes

Grüner Spargel | Panko Crumble | Holunderblüten Gel <sup>VG</sup>  
Green asparagus | panko crumble | elderflower gel

## Suppen

---

Tomaten Crèmesuppe | Kräutercroûtons | Gin Espuma  
Tomato cream soup | herb croutons | gin espuma

Fisch Consommée | Zander Nocken | Dill <sup>GF</sup>  
Fish consommé | pike-perch cam | dill

Erbsen Crèmesuppe | Jackfruit | geröstete Cashewnüsse <sup>VG, GF</sup>  
Pea cream soup | jackfruit | roasted cashew nuts

## Hauptspeisen

---

Kasseler vom Schwein | Petersilien Kartoffeln | Sauerkraut | Senfragoût <sup>GF, LF</sup>  
Kasseler pork loin | parsley potatoes | sauerkraut | mustard dressing

Tempura Schollen Filets | Blumenkohl Püree | Kefen | Eigelbcrème  
Tempura plaice fillets | cauliflower purée | kefen | egg yolk cream

Gemüse Millefeuille | Tomatencoulis | eingelegte Champignons | Federkohl <sup>VG, GF</sup>  
Vegetable mille-feuille | tomato coulis | pickled mushrooms | kale

# à la carte

## Vorspeisen

---

<i>Rindsfilettatar</i>	27
Butterbrioche   Belper Knolle   Eigelb Beef fillet tartare   butter brioche,   belper knolle   egg yolk	
<i>LUX Salat</i> <sup>VE, LF</sup>	17
Onsen Ei   gepickelte Zwiebeln   Lux Dressing Lux salad   onsen egg   pickled onions   Lux dressing	
<i>Burrata</i> <sup>VE</sup>	19
Passionsfrucht   Focaccia   Zitronenmelisse Burrata   passion fruit   focaccia   lemon balm	

## Hauptspeisen

---

<i>Heilbuttfilet</i>	49
Süsskartoffeln   Shiitake   Miso-Beurre Blanc Halibut   sweet potatoes   shiitake   miso beurre blanc	
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> <sup>GF</sup>	62
Kalbsfilet   Butterrösti   Champignonrahmsauce Zurich-style sliced veal fillet   butter rösti   creamy mushroom sauce	
<i>Rinds Entrecôte</i> <sup>GF</sup>	58
Café de Paris   Züri Frites   geschmorte Rüebli Beef filet   Café de Paris   Züri Frites   braised carrots	
<i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i>	39
Krautstiel   Käsecrumble   Kohlchips Porcini ricotta ravioli   swiss chard   cheese crumble   kale chips	

# Summer Specials

*A taste of summer*

## Vorspeisen

---

### *Gazpacho*

17

Geflämmte San Marzano Tomate | Olivenölkaviar | Basilikumöl

Flamed san marzano tomato | olive oil caviar | basil oil

### *Hausgemachte Agnolotti*

29 / 37

Auberginen Ricotta Füllung | Kapern | Amalfi Zitrone

Eggplant and ricotta filling | capers | amalfi lemon

## Hauptspeisen

---

### *Sautierte Crevetten*

42

Sellerie Purée | Cime di Rapa | geräuchertes Peperonipulver | Passionsfrucht Aioli

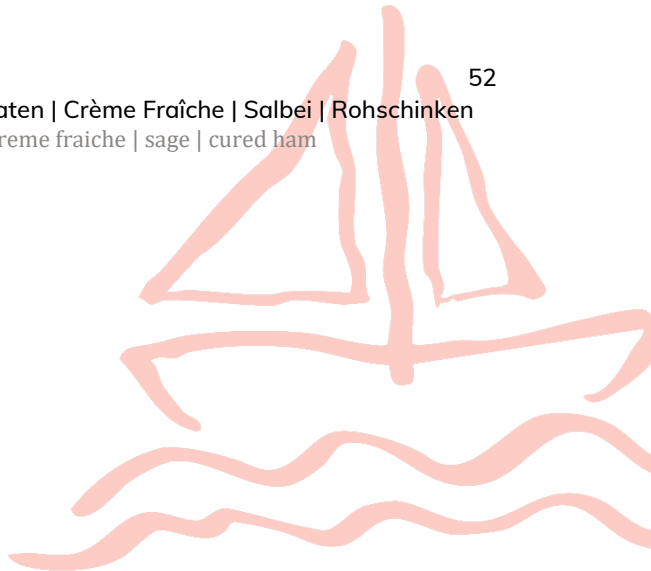
Celery puree | cime di rapa | smoked paprika powder | passion fruit aioli

### *Saltimbocca vom Kalb*

52

Petersilienrisotto | Tamarillo Tomaten | Crème Fraîche | Salbei | Rohschinken

Parsley risotto | tamarillo tomato | creme fraiche | sage | cured ham



WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch