



Menu

Lunch



Head Chef: Gerhard Rentz

Restaurant Manager: Deborah Stephan

Unsere Küche ist von 11:30 – 14:00 geöffnet

Our kitchen is open from 11:30 – 14:00

Transparenz und Verantwortung

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

Transparency and Responsibility

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



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

Business Lunch

05.10. – 09.10.2026

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

3 Gerichte in 2 Gängen	59
3 dishes in 2 courses	

Sie Wählen aus 3 Suppen und 3 Vorspeisen 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

Roastbeef | Peperoni Vinaigrette | Kürbiskern Öl ^{GF, LF}
Roast beef | pepper vinaigrette | pumpkin seed oil

Geräucherte Forelle | Meerrettichcrème | Gurke ^{GF}
Smoked trout | horseradish cream | cucumber

Geräuchertes Rüebli Tatar | eingelegte Kenia Bohnen | Pappadum ^{VG}
Smoked carrot tartare | pickled kenia beans | pappadum

Suppen

Geröstete Zucchini Crèmesuppe | Chorizo | Walnüsse ^{GF}
Roasted zucchini cream soup | chorizo | walnuts

Blumenkohl - Kartoffelcrèmesuppe | eingelegter Rettich | Mandeln
Cauliflower Potato cream soup | pickled radish | almonds

Miso Consommée | Shiitake | Cipollotti ^{VG}
Miso consomme | shiitake | cipollotti

Hauptspeisen

Rinderfilet Stroganoff | Butterspätzli | Peperoni | Essiggurken
Beef filet stroganoff | butter spaetzle | peppers | pickled cucumbers

Selva Shrimps | Sepia Nudeln | Hokkaido Kürbis | Hummerschaum
Selva shrimp | cuttlefish noodles | hokkaido pumpkin | lobster mousse

Kürbis Gersotto | Randencrème | Haselnüsse | Federkohl ^{VG}
Pumkin gersotto | beet cream | hazelnuts | 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> ^{VE, LF}	17
Onsen Ei gepickelte Zwiebeln Lux Dressing Lux salad onsen egg pickled onions Lux dressing	
<i>Burrata</i> ^{VE}	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> ^{GF}	62
Kalbsfilet Butterrösti Champignonrahmsauce Zurich-style sliced veal fillet butter rösti creamy mushroom sauce	
<i>Rinds Entrecôte</i> ^{GF}	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 Kohlrübsen Porcini ricotta ravioli swiss chard cheese crumble kale chips	

Wild Specials

Oh deer, this is good.

Vorspeisen

Hirsch Terrine

27

Haselnuss | Cranberry | Butter Brioche

Venison terrine | hazelnut | cranberry | butter brioche

Enten Consommée

21

Enten Teigtasche | Liebstöckel | Chioggia Rande

Duck consommee | duck dumpling | lovage | chioggia beet root

Hauptspeisen

Wildschwein Ragoût

38

Hausgemachte Pappardelle | Petersilienwurzel | Kohlröschen

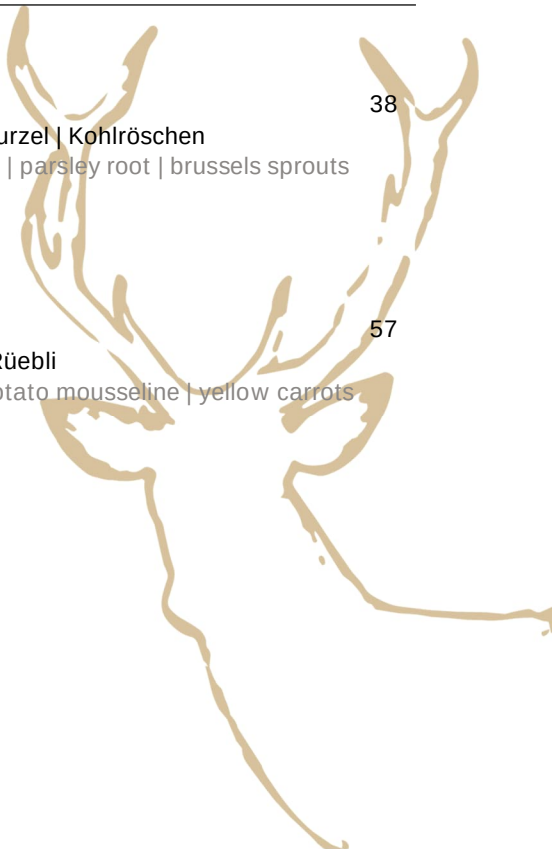
Wild boar ragout | homemade pappardelle | parsley root | brussels sprouts

Hirsch Entrecôte

57

Steinpilze | Kartoffel Mousseline | Pfälzer Rüebli

Venison entrecôte | porcini mushrooms | potato mousseline | yellow carrots



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch