

LUX  
*am See*  
RESTAURANT & BAR

# 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

06.04. – 10.04.2026

---

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

3 Gerichte in 2 Gängen 59  
3 dishes in 2 courses

Der erste Gang besteht aus Suppe und Vorspeise.  
Der Hauptgang wird im zweiten Gang serviert.  
The first course combines a soup with a starter.  
We serve the main as second course.

## Vorspeisen

---

Rindscarpaccio | weisser Spargel | Trüffelcrème <sup>GF, LF</sup>

Beef carpaccio | white asparagus| truffel cream

Flusskrebs Cocktail | Passionsfruchtcrème | Olivencrumble <sup>GF, LF</sup>

Crayfish cocktail | passion fruit cream| olive crumble

Gegrillter grüner Spargel | geräucherter Tofu | Sesamcrème <sup>VG</sup>

Grilled green asparagus| smoked tofu| sesame cream

## Suppen

---

Geflügel Consommée | Pouletstreifen | Cipolotti <sup>LF</sup>

Poultry consommé| poultry stripes| cipolotti

Spargel Crèmesuppe | Wachtelei | Kerbel <sup>GF</sup>

Asparagus cream soup | quail egg| chervil

Tom Kha Gai | Shiitake | Koriander <sup>VG</sup>

Tom kha gai | shiitake | coriander

## Hauptspeisen

---

Pouletschenkelsteak | Bärlauch | Kartoffeln | fermentierte Chili Crème  
Chicken thigh steak | wild garlic | mashed potatoes | fermented chili cream

Gebratenes Saiblingfilet | grüner Spargel | Tagliolini | Sauce Escabeche  
Roasted char fillet | green asparagus | tagliolini | escabeche sauce

Plantet Steak | Polenta | Cherry Tomaten | Chimichurri <sup>VG</sup>  
Planted steak | polenta | cherry tomatoes | chimichurri

Good food.  
good mood

# 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 Geschnetzelttes</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> <sup>VE</sup>	39
Krautstiel   Käsecrumble   Kohlchips Porcini ricotta ravioli   swiss chard   cheese crumble   kale chips	

## Süßes

---

*Choko du Lux* <sup>VE, GF</sup> 19

Schokoladen creamaux | Sanddorn | Haselnuss

Schoko de Lux | Chocolate crémeux | sea buckthorn, hazelnut

*Gebackener Cheesecake* <sup>VE</sup> 17

Marinierte Erdbeeren | Noillyprat | Kamillenglace

Baked cheesecake | marinated strawberries | noily prat | chamomile ice cream

*Oh baby you  
are so sweet*

# Wein der Woche

## SCHAUMWEIN

---

10CL

### ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA

13

ALMA ASSEMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

## WEISSWEIN

---

10CL

### SCHWEIZ

LÄSSIG RIESLING-SILVANER

9

Zweifel und Co

Riesling-Silvaner

## ROTWEIN

---

10CL

### SCHWEIZ

PINOTAGE DREISTAND

10

Dreistand

Pinotage

WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch