



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

07.09. – 11.09.2026

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

3 Gerichte in 2 Gängen 3 dishes in 2 courses	59
---	----

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

Vitello Trotato | Kapern | eingelegte Zwiebeln ^{GF}

Vitello trotato | capers | pickled onions

Zander | Fenchel | Eierschwämmli ^{GF, LF}

Pikeperch | fennel | chanterelles

Veganer Feta Salat | Panko | Olivenöl Perlen ^{VG}

Vegan feta salad | panko | olive oil pearls

Suppen

Kürbiscrèmesuppe | Birne | Kürbiskernöl ^{GF}

Pumpkin cream soup | pear | pumpkin seed oil

Krustentier Consommée | Shrimp Flädli | Cipolotti

Crustacean consomme | shrimp pancakes stripes | cipolotti

Blumenkohl Kartoffelsuppe | Mandeln | Kerbel ^{VG, GF}

Cauliflower and potato soup | almonds | chervil

Hauptspeisen

Gebratene Perlhuhnbrust | Quinoa | eingelegter Rettich | Gremolata ^{GF}

Roasted guineafowl breast | quinoa | pickled radish | gremolata

Wolfsbarschfilet | Sauce Escabeche | Reis Krokette | Lauchöl

Sea bass fillet | escabeche sauce | rice croquette | leek oil

Miso Lauch | konfierte Eschalotten | Rüebli Jus | Wildkräuter ^{VG}

Miso leeks | confit shallots | carrot jus | wild herbs

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 Kohlchips Porcini ricotta ravioli swiss chard cheese crumble kale chips	

Summer Specials

A taste of summer

Vorspeisen

Gazpacho

17

Geflammte 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

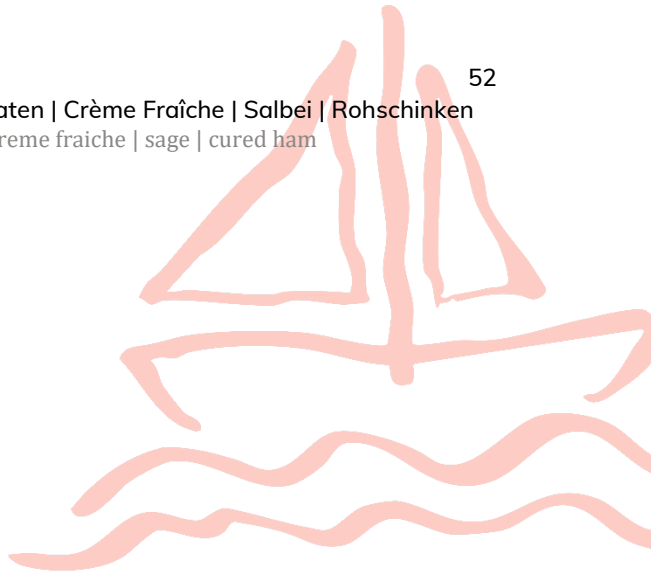
Celery puree | cime di rapa | smoked paprika powder | passion fruit aioli

Saltimbocca vom Kalb

52

Petersilienrisotto | Tamarillo Tomaten | Crème Fraîche | Salbei | Rohschinken

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



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch