LUX am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



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

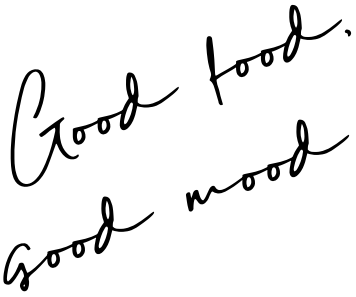
09.11. – 13.11.2026

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.



Business Lunch Auswahl

Vorspeisen

Roastbeef | Remoulade | Nüssli Salat GF
Roast beef | tartar sauce | lamb's lettuce

Hausgeräucherte Forelle | Honig-Dillcrème | Pumpernickelcrumble
House-smoked trout | honey-dill cream | pumpernickel crumble

Randencarpaccio | Walnuss | veganer Fetakäse VG
Beetroot carpaccio | walnut | vegan feta cheese

Suppen

Rinds Consommée | Kräuterflädli | Schnittlauch
Beef consommee | herb-infused crêpe strips | chives

Scampi Bisque | Miesmuscheln | Dill GF
Scampi bisque | mussels | dill

Wirzcrèmesuppe | Kräutercroûtons | Selleriestroh VG
Savoy cabbage cream soup | herb croutons | celery straw

Hauptspeisen

Rindsschaufel Braten | Brezenknödel | Rotkohl | Bierjus
Beef blade roast | pretzel dumplings | red cabbage | beer Jus

Gebratener Zander | Balsamico-Senf Linsen | Baby Rande | Verjusschaum GF
Fried pike perch | balsamic mustard lentils | baby beetroot | verjuice foam

Kürbisrisotto | gepickelter Butter Nuss Kürbis | Radicchio Salat | Kürbiskernöl VG
Pumpkin risotto | pickled butternut | radicchio salad | pumpkin seed oil

à la carte

Vorspeisen

Rindsfilettatar 27
Butterbrioche | Belper Knolle | Eigelb
Beef fillet tartare | butter brioche, | belper knolle | egg yolk

LUX Salat VE, LF 17
Onsen Ei | gepickelte Zwiebeln | Lux Dressing
Lux salad | onsen egg | pickled onions | Lux dressing

Burrata VE 19
Passionsfrucht | Focaccia | Zitronenmelisse
Burrata | passion fruit | focaccia | lemon balm

Hauptspeisen

Heilbuttfilet 49
Süsskartoffeln | Shiitake | Miso-Beurre Blanc
Halibut | sweet potatoes | shiitake | miso beurre blanc

Zürcher Geschnetzeltes GF 62
Kalbsfilet | Butterrösti | Champignonrahmsauce
Zurich-style sliced veal fillet | butter rösti |
creamy mushroom sauce

Rinds Entrecôte GF 58
Café de Paris | Züri Frites | geschmorte Rüebli
Beef filet | Café de Paris | Züri Frites | braised carrots

Steinpilz-Ricotta Ravioli 39
Krautstiel | Käsecrumble | Kohlchips
Porcini ricotta ravioli | swiss chard | cheese crumble | kale chips

Wild Specials

Oh deer, this is good.

Vorspeisen

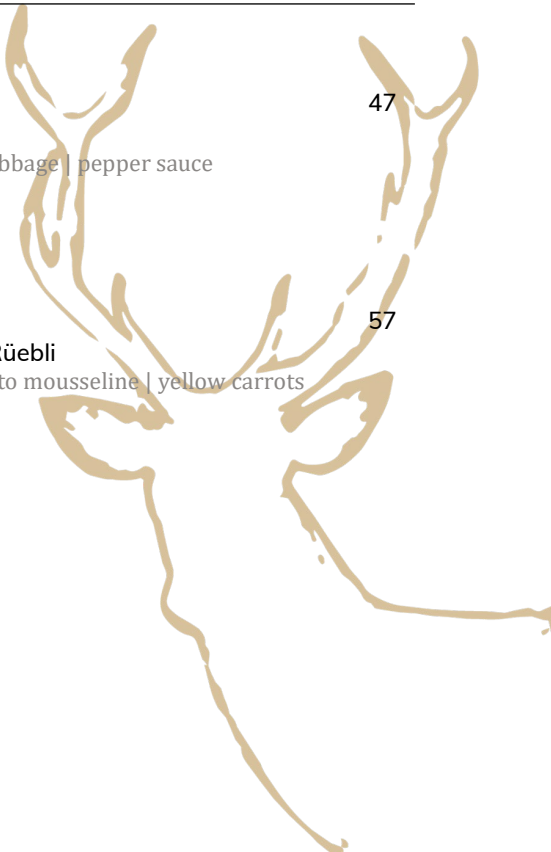
Hirsch Terrine 27
Haselnuss | Cranberry | Butter Brioche
Venison terrine | hazelnut | cranberry | butter brioche

Enten Consommée 21
Enten Teigtasche | Liebstöckel | Chioggia Rande
Duck consommee | duck dumpling | lovage | chioggia beet root

Hauptspeisen

Ragoût vom Reh 47
Griessknödel | Rotkohl | Pfeffersauce
Roa deer ragout | semolina dumplings | red cabbage | pepper sauce

Hirsch Entrecôte 57
Steinpilze | Kartoffel Mousseline | Pfälzer Rüebli
Venison entrecôte | porcini mushrooms | potato mousseline | yellow carrots



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch