

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

11.05. – 15.05.2026

---

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

---

Rindstataki | Wakame | Ponzu <sup>LF</sup>

Beef tataki | wakame | ponzu

Flusskrebsscocktail | Passionsfrucht | Frisée Salat <sup>GF, LF</sup>

Crayfish cocktail | passion fruit | frisee salad

Gemüsetatar | Hummus | Pappadum <sup>VG, GF</sup>

Vegetable tartare | hummus | pappadum

## Suppen

---

Bärlauch Crèmesuppe | Markterbsen | Rohschinken <sup>GF</sup>

Wild garlic cream soup | market peas | prosciutto

Süßkartoffel-Kokossuppe | Bottarga | Jaipur Curry <sup>GF</sup>

Sweet potato coconut soup | bottarga | jaipur curry

Miso Consommée | Shiitake | Cipolotti <sup>VG</sup>

Miso consommè | shiitake | cipolotti

## Hauptspeisen

---

Hausgeräuchertes Rindsbrisket | Ananas Coleslaw | Kartoffelstock <sup>GF</sup>  
House-smoked beef brisket | pineapple coleslaw | mashed potatoes

Gebrates Doradenfilet | Sepia Linguini | Tomaten | Hummerschaum <sup>LF</sup>  
Pan-fried sea bream fillet | sepia linguine | tomatoes | lobster foam

Bao Buns | Jack Fruit | Gemüsejulienne | Hoi Sin <sup>VG</sup>  
Bao buns | jack fruit | julienned vegetables | hoi sin

*Good food.  
good mood*

# à la carte

## Vorspeisen

---

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

## Hauptspeisen

---

<b>Heilbuttfilet</b>	49
Süßkartoffeln   Shiitake   Miso-Beurre Blanc Halibut   sweet potatoes   shiitake   miso beurre blanc	
<b>Zürcher Geschnetzeltes <sup>GF</sup></b>	62
Kalbsfilet   Butterrösti   Champignonrahmsauce Zurich-style sliced veal fillet   butter rösti   creamy mushroom sauce	
<b>Rinds Entrecôte <sup>GF</sup></b>	58
Café de Paris   Züri Frites   geschmorte Rüebli Beef filet   Café de Paris   Züri Frites   braised carrots	
<b>Steinpilz-Ricotta Ravioli <sup>VE</sup></b>	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 | Nillyprat | Kamillenglace

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

*Oh babies 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 & Co.

Riesling-Silvaner

## ROTWEIN

---

10CL

### SPANIEN

BOBAL

13

Casa lo Alto

Bobal

WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch