



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

12.10. – 23.10.2026

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

Rohschinken vom Hirsch | Feigenchutney | Sauerteigbrot
Cured venison ham | fig chutney | sourdough bread

Hausgeräucherter Zander | Cipolotti Mosaik | Nori ^{GF, LF}
House smoked zander | cipollotti | nori

Nüsslisalat | eingelegter Hokkaido Kürbis | Cashew Dressing ^{VG, GF}
Lamb's lettuce | pickled hokkaido pumpkin | cashew dressing

Suppen

Bündner Gerstensuppe | Kräuter Croûton | Schnittlauch
Graubünden barley soup | herb croutons | chives

Krustentier Consommée | Heilbutt Nocken | Dill ^{GF}
Crustacean Consomme | halibut cams | dill

Randen Crèmesuppe | Hokkaido Kürbis | Meerrettich ^{VG, GF}
Beetroot cream soup | hokkaido pumpkin | horseradish

Hauptspeisen

Gebratene Entenbrust | Spitzkohl | violette Kartoffeln | Orangensauce ^{GF}
Pan-seared duck breast | pointed cabbage | purple potatoes | orange sauce

Thunfisch | Pastinaken Mousseline | konfierte Eschalotten | Ponzusauce
Tuna | parsnip mousseline | confit shallots | ponzu sauce

Cicorino Trevisano | Venere Reis | eingelegter Apfel | Walnüsse ^{VG, GF}
Treviso chicory | venere rice | pickled apple | walnuts

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	

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

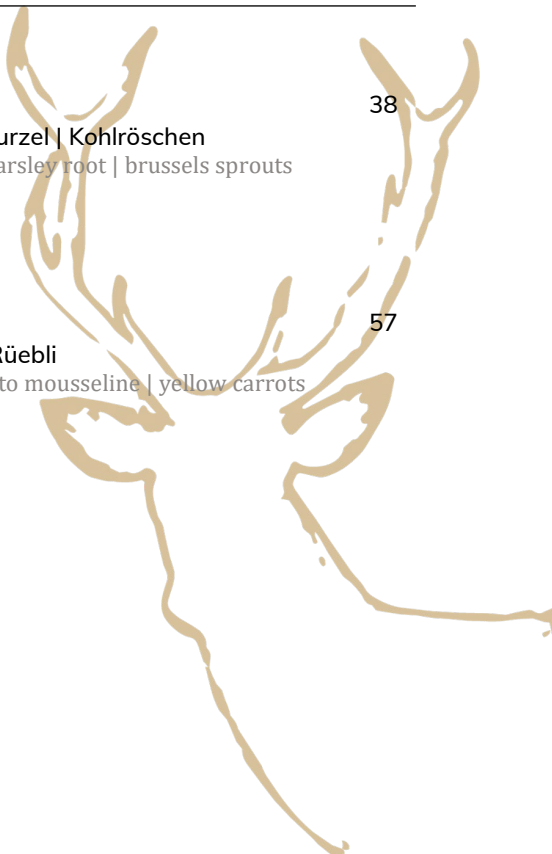
Hausgemachte Pappardelle | Petersilienwurzel | Kohlröschen

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

Hirsch Entrecôte 57

Steinpilze | Kartoffel Mousseline | Pfälzer Rüebl

Venison entrecôte | porcini mushrooms | potato mousseline | yellow carrots



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch