

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

13.04. – 17.04.2026

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

Roastbeef | Bärlauch Remouladen | gepickelte Enoki Pilze ^{GF}
Roast beef | wild garlic tartar sauce | pickled enoki mushrooms

Heilbutt Rilletes | Crostino | Erbsencrème
Halibut rilette | crostino | cream of peas

Geschmortes Jackfruit Tatar | weisser Spargel | Champignoncrème ^{VG, LF}
Braised jackfruit tartare | white asparagus | mushroom cream

Suppen

Gemüsecrèmesuppe | Pastrami | Kapuziner Öl ^{GF}
Vegetable cream soup | pastrami | capuchin oil

Krustentier Consommés| Selva Shrimps | Fenchel ^{GF, LF}
Crustacean consommée | selva shrimp | fennel

Tomaten Kokossuppe | Okra Schoten | eingelegte Radieschen ^{VG, GF}
Tomato coconut soup | okra pods | pickled radishes

Hauptspeisen

Rindsstreifen | Eiernudeln | grüner Spargel | Hoi Sin Sauce ^{LF}
Beef stripes | egg noodles | green asparagus | hoi sin sauce

Gebratener Wolfsbarsch | Selleriepürée | Rhabarber | Zitrusauce ^{GF}
Pan-fried sea bass | celery purée | rhubarb | citrus sauce

Auberginen Parmigiana | Kichererbsen | Tomaten | Basilikumcrème ^{VG}
Eggplant parmigiana | chickpeas | tomatoes | basil cream

*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> ^{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

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 ^{VE}	39
Krautstiel Käsecrumble Kohlchips Porcini ricotta ravioli swiss chard cheese crumble kale chips	

Süßes

Choko du Lux ^{VE, GF} 19

Schokoladen creamaux | Sanddorn | Haselnuss

Schoko de Lux | Chocolate crémeux | sea buckthorn, hazelnut

Gebackener Cheesecake ^{VE} 17

Marinierte Erdbeeren | Noillyprat | Kamillenglace

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

*Oh babies you
are so sweet*

Wein der Woche

SCHAUMWEIN

10CL

ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA
ALMA ASSEMBLAGE
Bellavista
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

13

WEISSWEIN

10CL

SCHWEIZ

PETITE ARVINE ALTIMUS
Domaines Chevaliers
Petite Arvine

13

ROTWEIN

10CL

FRANKREICH

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR
Château Phélan Ségur
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc

13

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch