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

16.11. – 20.11.2026

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.

Good food.
Good mood

Business Lunch Auswahl

Vorspeisen

Vitello Trotato | eingelegte Zwiebeln | Kapern GF
Vitello with trout | pickled onions | capers

Pfeffermakrele | Stangensellerie | Kräuter-Crème Fraîche GF
Peppered mackerel | celery | herbed creme fraiche

Hokkaido Bruschetta | Ruchbrot | Meerrettich VG
Hokkaido bruschetta | brown bread | horseradish

Suppen

Bündner Gerstensuppe | Salsiz | Schnittlauch
Grisons barley soup | salsiz | chives

Kürbiscrèmesuppe | Birnenschaum | Kürbiskernöl GF
Pumpkin cream soup | pear foam | pumpkin seed oil

Kombu-Miso Consommée | geräucherter Tofu | Koriander VG
Kombu-miso consommee | smoked tofu | coriander

Hauptspeisen

Kalbs Hüftfilet | Süsskartoffeln | Romanesco | Madeira Jus
Veal rump fillet | sweet potato | romanesco | madeira Jus

Pochiertes Lachsfilet | Jasmin Reis | Pak Choi | Limette-Jalapeñosauce GF
Poached salmon fillet | jasmine rice | bok choy | lime-jalapeño sauce

Kürbis Gnocchi | Salbei | Chioggia-Rande | Kohlröschen VG
Pumpkin gnocchi | sage | chioggia beetroot | flower sprouts

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

Wein der Woche

SCHAUMWEIN 10CL

FRANKREICH

CHAMPAGNER PALMER LA RÉSERVE 16
Champagner Palmer & Co
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

WEISSWEIN 10CL

ITALIEN

TIMORASSO BEATRICE DERTHONA 14
Mura Mura
Timorasso

ROTWEIN 10CL

FRANKREICH

SAVIGNY LÈS BEAUNE 15
Louis Latour
Pinot Noir

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch