

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

18.05. – 23.05.2026

LUX Wasserkaraffe mit oder ohne Kohlensäure 7
LUX water bottles still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 59
3 dishes in 2 courses

Sie Wählen aus 3 Suppe und 3 Vorspeise 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

Rindscarpaccio | Parmigiano Reggiano | Rucolacrème ^{GL}
Beef carpaccio | parmigiano reggiano | rocket cream

Gebeizter Saibling | Rettich | Pfirsichgel ^{GF, LF}
Cured char | radish | peach gel

Kartoffelpuffer | eingelegter Sellerie | Cashewcrème ^{VG, GF}
Potato pancakes | pickled celery | cashew cream

Suppen

Rindsconsommée | Flädli | Schnittlauch
Beef consommé | pancake strips | chives

Gemüse Crèmesuppe | Crevette | Piment d'espelette ^{GF}
Vegetable cream soup | shrimp | piment d'espelette

Peperoni Crèmesuppe | Rhabarber | Pankostreusel ^{VG}
Bell pepper cream soup | rhubarb | panko breadcrumbs

Hauptspeisen

Geschmorter Kalbsschulterspitz | Bärlauchknödel | Spitzkabis | Rosmarinsauce
Braised veal shoulder | wild garlic dumplings | pointed cabbage | rosemary

Gebratene Forelle | Auberginencrème | Fenchelsalat | Kräutervinaigrette ^{GF}
Pan-fried trout | eggplant cream | fennel salad | herb vinaigrette

Geschmorter Lauch | konfierte Eschalotte | Karottenjus | Wildkräuter ^{VG}
Braised leeks | confit shallots | carrot jus | wild herbs

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 Rüebl 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	

Saisonale Specials

Spargel Light Menu

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe 16

Rahm | Schnittlauch

Asparagus cream soup | cream | chives

Kleiner weisser Spargelsalat 18

Gekochtes Ei | Hausvinaigrette

White asparagus salad | egg | house vinaigrette

Grüner Spargel vom Grill 16

Parmesan | Olivenölperlen

Grilled green asparagus | parmesan spits | olive oil

Hauptspeisen

Weisser Spargel 200g / 400g

Petersilienkartoffeln | Hollandaise

20 / 39

White asparagus | parsley potatoes | hollandaise

Add 75g

Bündner Rohschinken | Grisons raw ham 12

Buure Hamme | smoked Swiss ham 9

Norwegischer Rauchlachs | Norwegian smoked salmon 13

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch