

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

20.04. – 24.04.2026

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

Pouletschenkel | Baby Lattich | Caesar-dressing

Chicken thighs | baby lettuce | caesar dressing

Fischterrinen | Nori | Fenchel-Orangen Vinaigrette^{GF}

Fish terrine | nori | fennel-orange vinaigrette

Baby Aubergine | Miso | Kokos-Minz Joghurt^{VG}

Baby aubergine | miso | coconut-mint yogurt

Suppen

Peperoni Crèmesuppe | Lamm Merguez | Cipolotti^{GF}

Pepperoni cream soup | lamb merguez | cipolotti

Brokkoli Crèmesuppe | Romanesco | Mandeln^{GF}

Broccoli cream soup | romanesco | almonds

Tomaten-Rhabarber Consommée | Erbsen | Basilikumöl^{VG, GF}

Tomato and rhubarb consommé | peas | basil oil

Hauptspeisen

Secreto vom Schwein | grüner Spargel | Griessknödel | grüne Pfeffersauce
Pork secreto | green asparagus | semolina dumplings | green peppersauce

Steinbuttfilet | Artischocken à la Barigoule | Kartoffeln | Schnittlauchöl ^{GF}
Turbot fillet | artichokes barigoule | la ratte potatoes | chives oil

Mapo Tofu | Basmati Reis | Mungo Sprossen | Koriander ^{VG}
Mapo tofu | basmati rice | mung bean sprouts | coriander

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

13

ALMA ASSEMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

WEISSWEIN

10CL

SCHWEIZ

RÄUSCHLING DREISTAND

9

Dreistand

Räuschling

ROTWEIN

10CL

SCHWEIZ

DER BESONDERE

9

Nadine Saxer

Gamaret, Pinot Noir

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch