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

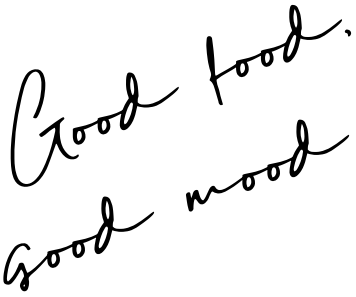
23.11. – 27.11.2026

LUX Wasserkaraffe mit oder ohne Kohlensäure 100cl 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.



Business Lunch Auswahl

Vorspeisen

Rindscarpaccio | Parmino Käse | Rucola [GF]
Beef carpaccio | parmino cheese | arugula

Flusskrebs Cocktail | Endivie | Sellerie [GF]
Crayfish cocktail | endive | celery

Grillierte Schwarzwurzel | Randen-Gelée | Pistazien Crumble [VG]
Grilled salsify | beetroot jelly | pistachio crumble

Suppen

Enten Consommée | Glasnudel | Cipolotti [LF]
Duck consommee | glass noodle | cipolotti

Zwiebelsuppe | Käse flûtes | Schnittlauch [GF]
Onion soup | cheese flutes | chives

Topinambur Kokossuppe | Kokosflocken | Ingwerschaum [VG, GF]
Jerusalem Artichoke and coconut soup | coconut flakes | ginger foam

Hauptspeisen

Coq au vin | Pommes Dauphine | Austernpilz | Silberzwiebeln
Coq au vin | pommes dauphine | oyster mushroom | pearl onions

Kabeljau in Tempura | Erbsenpurée | Kefen | Apfel Balsam Vinaigrette [GF]
Tempura cod | pea puree | sugar snap peas | apple balsamic vinaigrette

Sellerie im Salzteig | Kartoffelpurée | gepickelter Apfel | Miso Sauce [VG]
Salt-baked celeriac | mashed potatoes | pickled apple | miso sauce

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