



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

23.03.2026 – 27.03.2026

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

Weisser Spargel | Parma Schinken | Basilikum ^{GF, LF}
White asparagus | Parma ham | basil

Thunfisch Sashimi | grüner Spargel | Yuzugel ^{GF, LF}
Tuna sashimi | green asparagus | yuzu gel

Rüebliatar | Bärlauchcrème | Haselnuss ^{GF, VG}
Carrot tartare | wild garlic cream | hazelnut

Suppen

Spargelcrèmesuppe | Kräutercrêutons | Lauchöl ^{VE}
Asparagus cream soup | herb croutons | leek oil

Fischconsommée | Zandernocke | Schnittlauch
Fish consommé | pike-perch dumpling | chives

Süßkartoffel- Kokosuppe | Sellerie | Koriander ^{GF, VG}
Sweet potato coconut soup | celery | coriander

Hauptspeisen

Tagliata vom Flanksteak | weisser Spargel | Parmesan | Hollandaise ^{GF}
Flank steak tagliata | white asparagus | parmesan | hollandaise

Selva Crevetten | grünes Spargelrisotto | Cherrytomaten | Estragonöl ^{GF}
Selva prawns | green asparagus risotto | cherry tomatoes | tarragon oil

Bärlauchgnocchi | veganer Ricotta | Blumenkohl | Rucola ^{VG}
Wild garlic gnocchi | vegan ricotta | cauliflower | arugula

Good food.
Good mood

à la carte

Vorspeisen

LUX Salat ^{VG} 19

Blattsalat, eingelegte Birnen, Kürbiskerne, Senfdressing

Leaf salad, pickled pears, pumpkin seeds, mustard dressing

Saibling konfiert ^{GF} 26

Fenchel, Kräuterseitling, Buttermilch-Lauch Sauce

Confit char, fennel, king oyster mushroom

buttermilk leek sauce

Burrata ^{GF, VE} 26

Randen, gepickelter Kürbis, Walnussdressing

Beetroot, pickled pumpkin, walnut dressing

Kalbstatar 34

Gebackenes Eigelb, Briochetoast Alpensalzbutter 48

Veal tartar, baked egg yolk, brioche toast

alpine salt butter

Geräucherter Topinambur ^{VG} 22

Apfel-Essenz, Cashew

Smoked Jerusalem artichoke

apple essence, cashew

Hauptspeisen

Heilbuttfilet ^{GF} 52

Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander, Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shiitake, cilantro-miso-beurre blanc

Zürcher Geschnetzeltes ^{GF} 62

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti

Zurich-style sliced veal fillet, creamy mushroom sauce, rösti

Rindsfilet 67

Wirsing, Steinpilz, Sellerie, Zitronen-Thymianjus

Beef filet, Savoy cabbage, porcini, celery, lemon-thyme jus

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE} 37

Pastinake, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, parsnip, cheese crumble

Perlhuhn 36

Kartoffel, Millefeuille, Rettich, Senfjus

Guinea fowl, Potato, millefeuille, radish, mustard jus

Süßes

Schokoladentarte ^{VE} 19
Karamellglacé
Chocolate tarte, caramel ice cream

Hausgemachte Meringue ^{VE} 18
Grapefruitcurd, Kaffir-Limette Sorbet
Homemade meringue, Grapefruit curd, kaffir lime sorbet

*Oh baby you
are so sweet*

Wein der Woche

SCHAUMWEIN

10CL

ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA

13

ALMA ASSEMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

WEISSWEIN

10CL

SCHWEIZ

PETITE ARVINE ALTIMUS

13

Domaines Chevaliers

Petite Arvine

ROTWEIN

10CL

FRANKREICH

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

13

Château Phélan Ségur

Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch