

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

25.05. – 29.05.2026

---

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

---

Rohschinken Terrine | Ricotta | Basilikum Pesto <sup>GF</sup>  
Prosciutto terrine | ricotta | basil pesto

Heilbutt Rilette | Hausgemachte Focaccia | Radieschen  
Halibut rilletes | homemade focaccia | radishes

Grüner Spargel | Panko Crumble | Holunderblüten Gel <sup>VG</sup>  
Green asparagus | panko crumble | elderflower gel

## Suppen

---

Tomaten Crèmesuppe | Kräutercroûtons | Gin Espuma  
Tomato cream soup | herb croutons | gin espuma

Fisch Consommée | Zander Nocken | Dill <sup>GF</sup>  
Fish consommé | pike-perch cam | dill

Erbsen Crèmesuppe | Jackfruit | geröstete Cashewnüsse <sup>VG, GF</sup>  
Pea cream soup | jackfruit | roasted cashew nuts

## Hauptspeisen

---

Kasseler vom Schwein | Petersilien Kartoffeln | Sauerkraut | Senfragoût <sup>GF, LF</sup>  
Kasseler pork loin | parsley potatoes | sauerkraut | mustard dressing

Tempura Schollen Filets | Blumenkohl Püree | Kefen | Eigelbcrème  
Tempura plaice filets | cauliflower purée | kefen | egg yolk cream

Gemüse Millefeuille | Tomatencoulis | eingelegte Champignons | Federkohl <sup>VG, GF</sup>  
Vegetable mille-feuille | tomato coulis | pickled mushrooms | kale

# 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> <sup>VE, LF</sup>	17
Onsen Ei   gepickelte Zwiebeln   Lux Dressing Lux salad   onsen egg   pickled onions   Lux dressing	
<i>Burrata</i> <sup>VE</sup>	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> <sup>GF</sup>	62
Kalbsfilet   Butterrösti   Champignonrahmsauce Zurich-style sliced veal fillet   butter rösti   creamy mushroom sauce	
<i>Rinds Entrecôte</i> <sup>GF</sup>	58
Café de Paris   Züri Frites   geschmorte Rüebli Beef fillet   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

---

<i>Spargelcrèmesuppe</i>	16
Rahm   Schnittlauch Asparagus cream soup   cream   chives	
<i>Kleiner weisser Spargelsalat</i>	18
Gekochtes Ei   Hausvinaigrette White asparagus salad   egg   house vinaigrette	
<i>Grüner Spargel vom Grill</i>	16
Parmesan   Olivenölperlen Grilled green asparagus   parmesan spits   olive oil	

### Hauptspeisen

---

<i>Weisser Spargel</i>	200g / 400g
Petersilienkartoffeln   Hollandaise White asparagus   parsley potatoes   hollandaise	20 / 39
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