



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 Informa-
tionen zu Allergien oder Unverträglichkeiten.

Transparency and Responsibility
Learn more about the sustainability and ori-
gin 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

26.10. – 30.10.2026

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

3 Gerichte in 2 Gängen 59
3 dishes in 2 courses

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.

*Good food,
good mood*

Business Lunch Auswahl

Vorspeisen

Rinds Tataki | Rotkabis | Ponzu ^{LF}

Beef tataki | red cabbage | ponzu

Hausgebeizter Lachs | geschmorte Randen | Rüebliigel ^{GF, LF}

Homemade cured salmon | braised beets | carrot gel

Gerösteter Blumenkohl | Quinoa | Sesam ^{VG}

Roasted cauliflower | quinoa | sesame seeds

Suppen

Reh Consommé | Reh einlage | Liebstöckel ^{GF}

Venison consommee | wild nocken | lovage

Gemüsecrèmesuppe | Backerbsen | Schnittlauch

Cream of vegetable soup | baked peas | chives

Kürbiscrèmesuppe | eingelegter Ingwer | Kürbiskern Öl ^{VG, GF}

Cream of pumpkin soup | pickled ginger | pumpkin seed oil

Hauptspeisen

Grilliertes Secreto vom Schwein | Bramata | Waldpilze | Barolo Jus ^{GF}

Grilled pork secreto | bramata | wild mushrooms | barolo jus

Forellenfilet "blau" | Wurzel Gemüse | Peterlikartoffeln | Eschalotten Vinaigrette ^{GF}

Trout fillet blue | root vegetables | parsley potatoes | shallot vinaigrette

Geschmorter Hokkaido Kürbis | Brokkolicrumble | Zwiebelcrème | Randenlack ^{VG}

Braised hokkaido pumpkin | broccoli crumble | onion cream | beetroot glaze

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 Rüebli 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	

Wild Specials

Oh deer, this is good.

Vorspeisen

Hirsch Terrine

27

Haselnuss | Cranberry | Butter Brioche

Venison terrine | hazelnut | cranberry | butter brioche

Enten Consommée

21

Enten Teigtasche | Liebstöckel | Chioggia Rande

Duck consommee | duck dumpling | lovage | chioggia beet root

Hauptspeisen

Ragoût vom Reh

47

Griessknödel | Rotkohl | Pfeffersauce

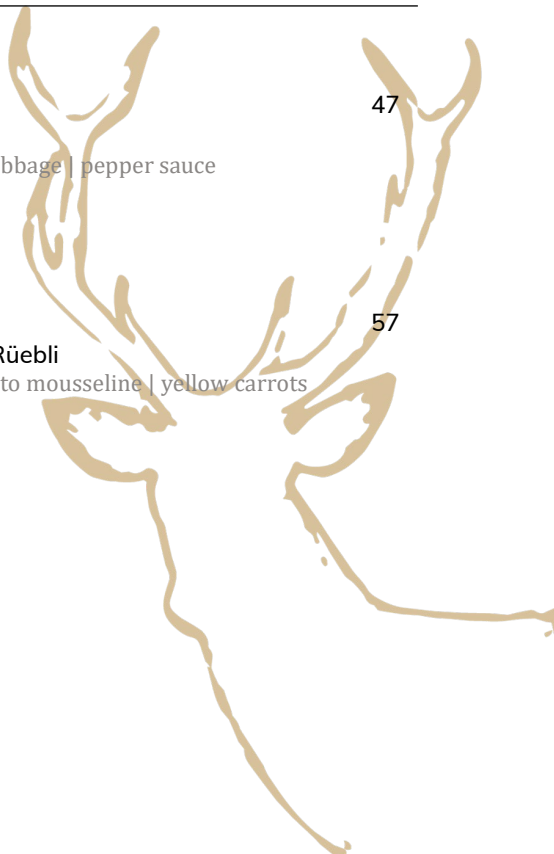
Roa deer ragout | semolina dumplings | red cabbage | pepper sauce

Hirsch Entrecôte

57

Steinpilze | Kartoffel Mousseline | Pfälzer Rüebl

Venison entrecôte | porcini mushrooms | potato mousseline | yellow carrots



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch