

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

26.01.2026 – 30.01.2026

LUX Wasser Karaffe 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

Vitello Tonnato, Kapern, Tomatenpulver

Veal with tuna sauce, capers, tomato powder

Geflämmte Makrele, gepickelter Fenchel, Petersilienöl ^{GF, LF}

Seared mackerel, pickled fennel, parsley oil

Vegane Forelle, Cashewcrème, Wildkräuter ^{VG}

Vegan trout, cashew cream, wild herbs

Suppen

Rindsconsommé, Backerbsen, Schnittlauch ^{LF}

Beef consommé, crispy bread pearls, chives

Karottencrèmesuppe, Ingwer, Kokosschaum ^{GF, VE}

Carrot cream soup, ginger, coconut foam

Belugalinsensuppe, Röstzwiebeln, Kerbel ^{VG}

Beluga lentil soup, fried onions, chervil

Hauptspeisen

Rindsflanksteak, gebackene Kartoffeln, Rosenkohl, Crème Fraîche ^{GF}

Beef flank steak, baked potato, Brussels sprouts, crème fraîche

Gebackene Dorade, Venerereis, Tomatensauce, Kapern ^{GF}

Baked sea bream, Venere rice, tomato sauce, capers

Mapo Tofu, Okraschoten, Mungosprossen, Koriander ^{VG}

Mapo tofu, okra pods, mung bean sprouts, coriander

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 fillet, 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

PETIT ARVVINE ALTIMUS

13

Domaines Chevaliers

Petite Arvine

ROTWEIN

10CL

FRANKREICH

PAUILLAC DE LYNCH-BAGES

14

Château Lynch-Bages

Cabernet Sauvignon, Merlot

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch