

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

27.04. – 01.05.2026

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

3 Gerichte in 2 Gängen 59
3 dishes in 2 courses

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 | knusprige Kapern | gepickelte Zwiebeln ^{LF}
Vitello tonnato | crispy capers | pickled onions

Gebeizter Lachs | Blinis | Sauerrahm
Cured salmon | blinis | sour cream

Marinierter Chicorée | Rucola | Pfirsich ^{VG}
Marinated chicory | arugula | peach

Suppen

Poulet Consommée | Eier Royal | Schnittlauch
Chicken consommée | eggs royale | chives

Sellerie Crèmesuppe | Granny Smith Apfel | Sellerie Stroh
Celery cream soup | granny smith apple | celery straws

Kohlrabi Crèmesuppe | Bärlauchschaum | Estragon Öl ^{VG, GF}
Kohlrabi cream soup | wild garlic foam | tarragon oil

Hauptspeisen

Thurgauer Apfelschwein Bäggli | Kartoffelstock | grüner Spargel | Speckchips ^{GF}
Thurgau pork cheeks | mashed potatoes | green asparagus | bacon chips

Selva Shrimps | Madras Curry Sauce | Rhabarber | Jasmin Reis ^{GF, LF}
Selva shrimp | madras curry Sauce | rhubarb | jasmine rice

Glasierter Blumenkohl | Erbsen crème | Panko Crumble | Wildkräuter ^{VG}
Glazed cauliflower | cream of peas | panko crumble | wild herbs

Good food.
good mood

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 ^{VE}	39
Krautstiel Käsecrumble Kohlchips Porcini ricotta ravioli swiss chard cheese crumble kale chips	

Süßes

Choko du Lux ^{VE, GF} 19

Schokoladen creamaux | Sanddorn | Haselnuss

Schoko de Lux | Chocolate crémeux | sea buckthorn, hazelnut

Gebackener Cheesecake ^{VE} 17

Marinierte Erdbeeren | Noillyprat | Kamillenglace

Baked cheesecake | marinated strawberries | noily prat | chamomile ice cream

*Oh babies you
are so sweet*

Wein der Woche

SCHAUMWEIN

10CL

ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA
ALMA ASSEMBLAGE
Bellavista
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

13

WEISSWEIN

10CL

SCHWEIZ

RÄUSCHLING DREISTAND
Dreistand
Räuschling

9

ROTWEIN

10CL

SCHWEIZ

DER BESONDERE
Nadine Saxer
Gamaret, Pinot Noir

9

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch