



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

30.03. – 05.04.2026

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

Rindsbrust | Bärlauch-Basilikum-Pesto | getrocknete Tomaten ^{GF}
Beef breast | wild garlic basil pesto | dried tomatoes

Geräucherte Forelle | grüner Spargel | eingelegte Radieschen ^{GF, LF}
Smoked trout | green asparagus | pickled radish

Veganer Pastrami | Randen Hummus | Rucola ^{VG}
Vegan Pastrami | beetroot hummus | rocket salad

Suppen

Spargelcrèmesuppe | Speckwürfel | Schnittlauch ^{GF}
Asparagus cream soup | bacon | chives

Blumenkohl-Kartoffel Suppe | Mandelsplitter | Estragon Öl ^{GF, VE}
Cauliflower potato soup | almond splits | tarragon oil

Sellerie Consommé | Flädli | Cipolotti ^{VG, GF}
Celery consommé | pan cakes stripes | cipolotti

Hauptspeisen

Kalbshals | grüner Spargel-Kartoffelsalat | Bärlauchcrumble | Pilzsauce ^{GF}
Veal Neck | green asparagus potato salad | wild garlic | mushroom
sauce

Gebratene Dorade | weisser Spargel | Rhabarber | Vinaigrette ^{GF}
Roasted Sea Bream | white asparagus | rhubarb | vinaigrette

Geschmorter Chinakohl | Venere Reis | Kräutersalat | Zwiebel Jus ^{VG, GF}
Smoked Chinese cabbage | venere rice | herbal salad | onion jus

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 Geschnetzelttes ^{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 crem

*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