



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

31.08. – 04.09.2026

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

Roastbeef | Holzofenbrot | Senfragoût
Roast beef | wood-fired bread | senfragou

Thunfisch Tartar | Avocado | Ponzu ^{LF}
Tuna tartare | avocado | ponzu

Bulgur Salat | Kokoscrème | Pinienkerne ^{VG}
Bulgur salad | coconut cream | pine nuts

Suppen

Poulet Consommé | Backerbsen | Schnittlauch
Chicken consommee | crispy peas | chives

Tomatencrèmesuppe | Selva Shrimp | Basilikumschaum ^{GF}
Tomato cream soup | selva shrimp | basil foam

Pastinakencrèmesuppe | Erbsen | Lauchstroh ^{VG}
Parsnip cream soup | peas | leek straws

Hauptspeisen

Geschmorte Kalbsschulter | Kartoffelstock | Wurzelgemüse | Barolojus ^{GF}
Braised veal shoulder | mashed potatoes | root vegetables | barolo jus

Gebratene Forelle | Gebackener Reis | Zucchini Crème | Estragon Beurre Blanc ^{GF}
Fried trout | baked rice | creamed zucchini | tarragon beurre blanc

Gebratener Blumenkohl | Kichererbsenpürée | Granatapfel | Sesamssauce ^{VG, GF}
Roasted cauliflower | chickpea puree | pomegranate | sesame sauce

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 39

Krautstiel | Käsecrumble | Kohlchips

Porcini ricotta ravioli | swiss chard | cheese crumble | kale chips

Summer Specials

A taste of summer

Vorspeisen

Gazpacho

17

Geflammte San Marzano Tomate | Olivenölkaviar | Basilikumöl
Flamed san marzano tomato | olive oil caviar | basil oil

Hausgemachte Agnolotti

29 / 37

Auberginen Ricotta Füllung | Kapern | Amalfi Zitrone
Eggplant and ricotta filling | capers | amalfi lemon

Hauptspeisen

Sautierte Crevetten

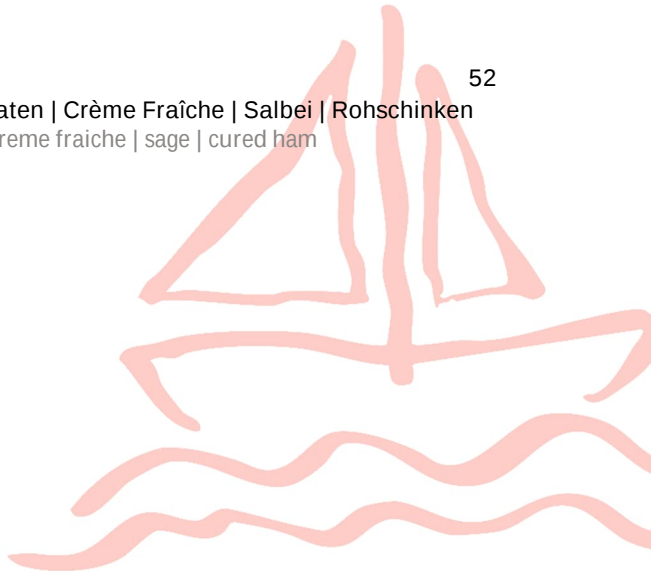
42

Sellerie Purée | Cime di Rapa | geräuchertes Peperonipulver | Passionsfrucht Aioli
Celery puree | cime di rapa | smoked paprika powder | passion fruit aioli

Salimbocca vom Kalb

52

Petersilienrisotto | Tamarillo Tomaten | Crème Fraîche | Salbei | Rohschinken
Parsley risotto | tamarillo tomato | creme fraiche | sage | cured ham



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch