

Menu

Dinner



Head Chef: Gerhard Rentz
Restaurant Manager: Deborah Stephan

Unsere Küche ist von 17:30 - 21:30 geöffnet
Our kitchen is open from 17:30 - 21:30

Transparenz und Verantwortung

Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und die Herkunft unserer Produkte sowie Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten.

Taktvoll serviert - vor und nach dem Konzert

Gerichte mit einer Musiknote (🎵) werden Ihnen vor dem Konzert ohne grosse Wartezeit serviert und können auch nach dem Konzert bis 22:00 Uhr bestellt werden.

Transparency and Responsibility

Learn more about the sustainability and origin of our products, as well as information on allergies or intolerances.

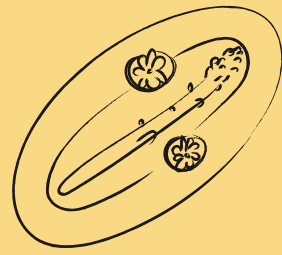
Tactfully Served - Before and After the Concert

Dishes marked with a musical note (🎵) will be served promptly before the concert and can also be ordered after the concert until 22:00.



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



Asparagus special

Immerse yourself in a culinary experience with our exclusive asparagus special.

Appetizer

Asparagus salad, marinated strawberry, onsen egg
rye bread crumble
CHF 23

Soup

Asparagus cream soup, tomato tartare, focaccia crostini
CHF 21

Main courses

Flank steak, white asparagus, potatoes, hollandaise sauce
CHF 54

Halibut, white asparagus, peas, hollandaise sauce
CHF 53

Asparagus risotto, porcini mushrooms, panko **VG, VE**
CHF 37

Dessert

Asparagus crème brûlée, rhubarb **VE**
CHF 14



Zum Teilen vorab
oder einfach für den
kleinen Hunger...

Apero

<i>Pulposalat</i> 🍴 LF, GF	16
Kartoffeln, Oliven, Romesco-Sauce, Schalotten	
Octopuse salad, potatoes, olives, romesco-sauce, shallots	
<i>Jakobsmuscheln</i> 🍴 LF, GF	14
Aubergine	
Scallops, eggplant	
<i>Jahrgangssardinen</i> 🍴	16
Sauerteigbrot, eingelegte rote Zwiebeln, Alpensalzbutter	
Sardines, sourdough bread, pickled red onions	
alpine salt butter	
<i>Austern Fines de Claire N°2</i> 🍴 LF	6 / Stk.
Sojavinaigrette	
Oysters fines de claire N°2, soy vinaigrette	
<i>Pistazien Kroketten</i> 🍴 VG	13
Pfirsich-Zitrus-Dip	
Pistachio croquettes, peach-citrus dip	
<i>LUX Pommes Frites</i> 🍴 GF, VG, LF	8
Umami	
Umami french fries	

Vorspeisen

<i>Wolfsbarsch Ceviche</i>	24
Jalapenos, Passionsfrucht, Fenchel eingelegtes Gemüse, Zwiebeln, Mais Seabass ceviche, jalapenos, passionfruit, , fennel, pickled vegetable, onions, corn	
<i>Rüebli-Ingwersuppe</i> ♪ ^{VG}	14
Kokosnussschaum Carrot-ginger soup, coconut foam	
<i>Thunfischsashimi</i>	27
Avocado, Kimchi, Ponzu Tuna sashimi, avocado, kimchi, ponzu	
<i>Krustentier-Bisque</i> ♪	26
Focaccia, Aioli Crustacean bisque, focaccia, aioli	
<i>Burrata</i> ♪ ^{GF, VE}	22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum Burrata, tomatoes, olive crunch, basil	

<i>Gambero Rosa Carpaccio</i> ♪	25
Zitrus-Kräutervinaigrette Gambero rosa carpaccio citrus herb vinaigrette	
<i>Kalbstatar</i> ♪	31
Eigelbcrème, Brioche-Toast Alpensalzbutter Veal tartare, egg yolk cream, brioche toast alpine salt butter	45
<i>„LUX“ Gras</i> ♪ ^{VG, LF}	24
Veganes Foie Gras, Rhabarberchutney Haselnusscrunch, Brioche Vegan foie gras, rhubarb chutney hazelnut crunch, brioche	
<i>LUX Salat</i> ♪ ^{VE, LF}	19
Blattsalat, Kräuter, Onsen Ei, Kapern Oliven, Croûtons, Hausdressing Lettuce, herbs, onsen egg, capers olives, croutons, house dressing	

Fisch

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF}	52
Süsskartoffeln, Shitake, Koriander Miso-Beurre Blanc Halibut, sweet potatoes, cilantro shitake, miso beurre blanc	

<i>Tagliolini</i>	46
Krustentiersauce, Riesengarnelen Cherrytomaten Tagliolini, shellfish sauce, king prawns cherry tomatoes	
<i>Bouillabaisse</i>	49
Wolfsbarsch, Riesengarnele Jakobsmuschel, Focaccia, Sauce-Rouille Bouillabaisse, sea bass, king prawn scallop, focaccia, sauce rouille	

*Fischers Fritz
fischt frische...*

Ganzer Fisch

<i>Grillierter Wolfsbarsch</i> ^{LF, GF} „Mediterranée“ für 2 Personen Grilled sea bass “mediterranean style” for 2 persons	138
<i>Seezunge Meunière</i> ^{LF, GF} Sole meuniere	69
<i>Tagesfang für 1 Person</i> ^{LF, GF} Catch of the day	48
<i>Tagesfang für 2 Personen</i> ^{LF, GF} Catch of the day	78

<i>Beilagen zum ganzen Fisch & Ribeye</i> Side dishes for a whole fish & ribeye	
Weissweinsrisotto ^{GF} White wine risotto	9
Pommes Frites ^{GF, LF, VG} French fries	8
Tagliolini Tagliolini	8
Marktgemüse ^{GF} Seasonal vegetables	8
Blattspinat ^{GF} Spinach	8
Beilagensalat ^{GF, LF, VG} Side salad	8
Beurre Blanc, Chimichurri, Pfeffersauce Kräuterbutter Beurre blanc, chimichurri, peppersauce herb butter included	inklusive

Weide & Garten

<i>Zürcher Geschnitzeltes</i> ^{GF} Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti Zurich-style sliced veal fillet creamy mushroom sauce, rösti	62
<i>Poulardenbrust</i> ^{GF} Risotto, Waldpilze, Estragon-Senf-Sauce Chicken breast, risotto, wild mushrooms tarragon mustard sauce	39
<i>Rindsfilet</i> Kichererbsen, Tomaten, Sesampüree Pfeffersauce Beef fillet, chickpeas, tomatoes sesame puree, pepper sauce	67

<i>Steinpilz-Ricotta-Ravioli</i> ^{VE} Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble Porcini ricotta ravioli, spinach olive tapenade, cheese crumble	37
<i>Planted Steak</i> ^{VG, LF} Mandel-Kräuterrisotto, Tomaten Chimichurri Planted steak, almonds herb risotto tomatoes, chimichurri	44
<i>Doppeltes Ribeye für 2 Personen</i> ^{GF} Upgrade: Grillierter Langustenschwanz Inklusive einer Beilage & einer Sauce Double Ribeye Upgrade: grilled crawfish tail Included one supplement & einer sauce	136 170

Dessert

Schokoladentarte ^{VE} 15
Erdnussglacé, Erdbeere
Chocolate tart, peanut ice cream, strawberry

Japonaistörtchen ^{VE} 16
Himbeersorbet
Japonaise tart, raspberry sorbet

Vanillemousse ^{VG, LF} 15
Ananassorbet, weisse Schokolade
Vanilla mousse, pineapple sorbet, white chocolate

Hausgemachtes Glacé & Sorbet ‡ 6 / Kugel
Homemade ice cream & sorbet

*Oh baby you
are so sweet*



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch