

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.

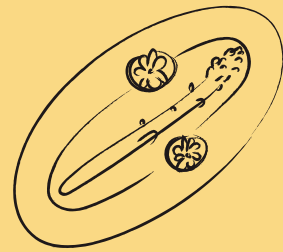
Tactfully Served - Before and After the Concert

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*



Spargel-Special

ITauchen Sie ein in ein kulinarisches Erlebnis mit unserem exklusiven Spargel-Special.

Vorspeise

Spargelsalat, marinierte Erdbeere, Onsen Ei, Schwarzbrot-Crumble
CHF 23

Suppe

Spargelcrèmesuppe, Tomatentatar, Focaccia Crostini
CHF 21

Hauptgänge

Flank Steak, weisser Spargel, Kartoffeln, Sauce Hollandaise
CHF 54

Heilbutt, weisser Spargel, Erbsen, Sauce Hollandaise
CHF 53

Spargelrisotto, Steinpilze, Panko ^{VG, VE}
CHF 37

Dessert

Spargel Crème-brûlée, Rhabarber ^{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	<i>Gambero Rosa Carpaccio</i> ☞	25
Jalapenos, Passionsfrucht, Fenchel eingelegtes Gemüse, Zwiebeln, Mais Seabass ceviche, jalapenos, passionfruit, , fennel, pickled vegetable, onions, corn		Zitrus-Kräutervinaigrette Gambero rosa carpaccio citrus herb vinaigrette	
<i>Rüebli-Ingwersuppe</i> ☞ ^{VG}	14	<i>Kalbstatar</i> ☞	31
Kokosnussschaum Carrot-ginger soup, coconut foam		Eigelbcrème, Brioche-Toast Alpensalzbutter Veal tartare, egg yolk cream, brioche toast alpine salt butter	45
<i>Thunfischsashimi</i>	27	„LUX“ <i>Gras</i> ☞ ^{VG, LF}	24
Avocado, Kimchi, Ponzu Tuna sashimi, avocado, kimchi, ponzu		Veganes Foie Gras, Rhabarberchutney Haselnusscrunch, Brioche Vegan foie gras, rhubarb chutney hazelnut crunch, brioche	
<i>Krustentier-Bisque</i> ☞	26	<i>LUX Salat</i> ☞ ^{VE, LF}	19
Focaccia, Aioli Crustacean bisque, focaccia, aioli		Blattsalat, Kräuter, Onsen Ei, Kapern Oliven, Croûtons, Hausdressing Lettuce, herbs, onsen egg, capers olives, croutons, house dressing	
<i>Burrata</i> ☞ ^{GF, VE}	22		
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum Burrata, tomatoes, olive crunch, basil			

Fisch

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF}	52	<i>Tagliolini</i>	46
Süßkartoffeln, Shitake, Koriander Miso-Beurre Blanc Halibut, sweet potatoes, cilantro shitake, miso beurre blanc		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 Fritzy
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	8
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 Geschmetzeltes</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

<i>Schokoladentarte</i> ^{VE} Erdnussglacé, Erdbeere Chocolate tart, peanut ice cream, strawberry	15
<i>Japonaistörtchen</i> ^{VE} Himbeersorbet Japonaise tart, raspberry sorbet	16
<i>Vanillemousse</i> ^{VG, LF} Ananassorbet, weisse Schokolade Vanilla mousse, pineapple sorbet, white chocolate	15
<i>Hausgemachtes Glacé & Sorbet</i> † Homemade ice cream & sorbet	6 / Kugel

*Oh baby you
are so sweet*



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch