

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

17.03.2025 – 21.03.2025

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure 7
LUX water à discrétion still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 58
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

Geräucherte Entenbrust, Zwetschgenchutney, Chicorée ^{LF, GF}
Smoked duck breast, plum chutney, chicory

Lachstatar, Gurke, Radiesli, Dill ^{LF}
Salmon tatar, cucumber, radish, dill

Wassermelonencarpaccio, Ruccola, Zitrus-Vinaigrette ^{LF, GF}
Watermelon carpaccio, rocket, citrus vinaigrette

Suppen

Pouletconsommé, Enten-Dumpling, Cipolotti ^{LF}
Poultry consommé, duck dumpling, cipolotti

Peperonicrèmesuppe, Chorizo ^{GF}
Bell pepper cream soup, chorizo

Randencrèmesuppe, Meerrettichschaum ^{VG}
Beetroot cream soup, horseradish foam

Hauptspeisen

Schweinskopfbacken, Kartoffelstock, Schnittlauch, Schwarzwurzeln ^{GF}
Pork head cheeks, mashed potatoes, chives, salsify

Fischcurry, Pak Choi, Basmatireis, Koriander, Limette
Fish curry, pak choi, basmati rice, cilantro, lime

Gnocchi, Bärlauch, Tomaten ^{LF}
Gnocchi, wild garlic, tomatoes

*Good food,
good mood*

à la carte

Vorspeisen

LUX Salat ^{VE, LF} 19
Blattsalat, Kräuter, Onsenei, Kapern,
Oliven, Croûtons, LUX-Dressing
Lettuce, herbs, free-range egg, capers,
olives, croutons, house dressing

Gambero Rosa Carpaccio 25
Zitrus-Kräutervinaigrette
Gambero rosa carpaccio, citrus herb
vinaigrette

Burrata ^{GF, VE} 21
Tomaten, Olivencrunch, Basilikum
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil

Kalbstatar
Eigelbcrème, Brioche-Toast, Alpensalz Butter 31
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter 45

LUX-Gras
Vegane Foie Gras, Rhabarberchutney, 24
Haselnusscrunch, Brioche
Vegan foie gras, rhubarb chutney, hazelnut crunch,
brioche

Hauptspeisen

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF} Süßkartoffeln, Shitake, Koriander, Miso-Beurre Blanc Halibut filet, shitakes, cilantro, miso-beurre blanc	52
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> ^{GF} Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti Zurich-style sliced veal fillet, creamy mushroom sauce, rösti	62
<i>Rindsfilet</i> ^{GF} Kichererbse, Tomaten, Sesam, Pfeffersauce Beef filet, chickpeas, tomatoes, sesame, pepper sauce	67
<i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i> ^{VE} Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade, cheese crumble	37

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

Erdnussglacé

Chocolate tarte, peanut ice cream

16

Japonaistörtchen ^{VE}

Himbeerglacé

Japonais tarte, raspberry ice cream

15

*Oh baby you
are so sweet*

Wein der Woche

Schaumwein

10 cl

ITALIEN

FRANCIACORTA BELLAVISTA

13

ALMA ASSEMBLAGE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Weisswein

10 cl

ITALIEN

LUGANA

9

Olivini

Trebbiano

Rotwein

10 cl

ÖSTERREICH

HAIDEBODEN

13

Weingut Umathum

Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch