

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

24.03.2025 – 28.03.2025

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

Secreto vom Schwein, Glasnudeln, Erdnüsse ^{LF}

Secreto of pork, glass noodles, peanuts

Geräucherte Makrele, gepickelte Peperoni, Crostini

Smoked mackerel, pickled bellpeppers, crostini

Randencarpaccio, La Cotta, Baumnüsse ^{LF,GF,VG}

Beetroot carpaccio, La Cotta, walnuts

Suppen

Tomatencrèmesuppe, Gin-Espuma, Basilikum ^{GF}

Tomato cream soup, gin espuma, basil

Süßkartoffelcrèmesuppe, Lauchstroh ^{GF}

Sweet potato cream soup, leek straw

Pilzconsommé, Gemüse-Ravioli ^{VG,LF}

Mushroom consommé, vegetable ravioli

Hauptspeisen

Poulet Supreme, Bramata, Erbsen, Bärlauch-Chimichurri ^{GF}
Chicken supreme, bramata, peas, wild garlic chimichurri

Lachsforelle, glasierte Karotten, Quinoa, Beurre Blanc ^{GF}
Salmon trout, glazed carrots, quinoa, beurre blanc

Chili sin Carne, Koriander, Basmatireis ^{LF, GF}
Chili without meat, cilantro, basmati rice

*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} 22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil
- Kalbstatar* 31
Eigelbcrème, Brioche-Toast, Alpensalzbutter 45
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter
- LUX-Gras* ^{VG, LF} 24
Vegane Foie Gras, Rhabarberchutney
Haselnusscrunch, Brioche
Vegan foie gras, rhubarb chutney
hazelnut crunch, brioche

Hauptspeisen

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

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

Erdnussglacé, Erdbeere

Chocolate tart, peanut ice cream
strawberry

15

Japonaistörtchen ^{VE}

Himbeersorbet

Japonais tart, raspberry ice sorbet

15

*Oh babies 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

FRANKREICH

GEWÜRZTRAMINER

11

Léon Beyer

Gewürztraminer

Rotwein

10 cl

ÖSTERREICH

BLAUFRÄNKISCH RESERVE

11

Regina und Günter Triebaumer

Blaufränkisch

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch