

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

02.09.2024 – 06.09.2024

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure 7.00
LUX water à discrétion still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 58.00
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

Entenbrust, Apfelchutney, Friseesalat ^{GF, LF}

Duck breast, apple chutney, frisee salad

Pulposalat, Kartoffeln, Peperoni ^{GF, LF}

Pulpo salad, potatoes, bell pepper

Gemüse Ceviche, Pappadum ^{VG, GF}

Vegetables ceviche, pappadum

Suppen

Dashi, Poulet ^{LF, GF}

Dashi, chicken

Gemüsecrèmesuppe, Teigtaschen ^{VG}

Vegetable cream soup, dumplings

Avocado Kaltschale, Zitronenschaum ^{VG, GF}

Cold avocado soup, lemon foam

Hauptspeisen

Rigatoni, Pulled Pork, geschmorte Kopfbacke
Rigatoni, pulled pork, braised head cheeks

Lachs, Getreide Risotto, Pak Choi ^{GF}
Salmon, grain risotto, pak choi

Blumenkohl Wings, Couscous, fermentierte Chili-Mayonnaise ^{VG}
Cauliflower wings, couscous, fermented chili mayonnaise

*Good food.
good mood*

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	19.00
Blattsalat, Kräuter, Freiland Ei, Kapern, Oliven, Croûtons, Hausdressing Lettuce, herbs, free-range egg, capers, olives, croutons, house dressing	
<i>Nordseekrabben Cocktail</i> ^{GF}	24.00
Salatherzen, Passionsfruchtmayonnaise North Sea shrimp cocktail, lettuce hearts, passionfruit mayonnaise	
<i>Burrata</i> ^{GF, VE}	21.00
Eniker-Tomaten, Olivencrunch Burrata, tomatoes, olive crunch	
<i>Kalbstatar</i>	31.00
Eigelb, Brioche-Toast, Alpensalz Butter	45.00
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	

Hauptspeisen

Felchenknusperli <i>von der Fischerei Braschler</i>	46.00
Karoffelstampf, Spinat, Safranmayonnaise Crispy perch nuggets, mashed potatoes, spinach, saffron mayonnaise	
Zürcher Geschnetzeltes ^{GF}	62.00
Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti Zurich-style sliced veal fillet, creamy mushroom sauce, rösti	
Rindsfilet ^{GF}	67.00
Kartoffel-Millefeuille, geröstetem Blumenkohl, Pfefferjus Beef fillet, potato mille-feuille, roasted cauliflower, pepper sauce	
Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}	37.00
Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade, cheese crumble	

Dessert

Süßes

Cheesecake San Sebastian ^{VE, GF} 16.00
Waldbeersorbet
San Sebastian Cheesecake,
wild berry sorbet

Beeren-Orangentörtchen ^{VG, LF, GF} 16.00
Kirschgelee, Vanilleglace
Berry-orange tartlet, cherry jelly,
vanilla ice cream

*Oh babies you
are so sweet*

Wein der Woche

Schaumwein

10 cl

ITALIEN

FERRARI MAXIMUM
BLANC DE BLANC BRUT
Ferrari
Chardonnay

12.00

Weisswein

10 cl

SCHWEIZ

PETITE ARVINE AOC VALAIS
Varone
Petite Arvine

11.00

Roséwein

10 cl

SCHWEIZ

URSUS ROSÉ
Zweifel 1898
Caranoir, Monarch, Regent

9.00

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch