

Menu

Lunch



Business Lunch

10.01.2025 – 17.01.2025

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

Roastbeef, Louisiana Remoulade ^{GF, LF}

Roastbeef, louisiana remoulade

Crevetten Cocktail, Chilimayonnaise ^{GF, LF}

Shrimp cocktail, chili mayonnaise

Nüsslisalat, Croûtons ^{VG, LF}

Lamb`s lettuce, croutons

Suppen

Tom Kha Gaj ^{LF, GF}

Tom Kha Gai

Gemüseartischockensuppe, Pilzravioli

Vegetable artichokes soup, mushroom ravioli

Rote Linsensuppe, Zitrone, Kreuzkümmel ^{VG, GF, LF}

Red lentil soup, lemon, cumin

Hauptspeisen

Kalbsflanksteak, Bohnen-Kartoffelragoût ^{LF, GF}

Veal flank steak, beans potato ragout

Fisch-Safran-Ragoût, Limonenreis ^{GF}

Fish saffron ragout, lime rice

Falaffel, Kokos-Minzjoghurt, Couscous ^{VG, LF}

Falaffel, coconut mint yoghurt, couscous

Good food,
good mood

à la carte

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

Schweizer Felchenknusperli

Kartoffelstampf, Spinat, Safranmayonnaise
Swiss crispy white fish nuggets, mashed
potatoes, spinach, saffron mayonnaise

46.00

Zürcher Geschnetzeltes ^{GF}

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti
Zurich-style sliced veal fillet,
creamy mushroom sauce, rösti

62.00

Rindsfilet ^{GF}

Kartoffel-Millefeuille, geröstetem
Blumenkohl, Pfefferjus
Beef fillet, potato mille-feuille,
roasted cauliflower, pepper sauce

67.00

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble
Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade,
cheese crumble

37.00

Dessert

Süßes

Cheesecake San Sebastian ^{VE, GF} 16.00
Kürbiskernglacé
San Sebastian Cheesecake,
pumpkin seed ice cream

Beeren-Orangentörtchen ^{VG, LF, GF} 16.00
Mandarinensorbet
Berry-orange tartlet, tangerine sorbet

*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

ITALIEN

Kreutz
Terlan
Charodnnay

11.00

Rotwein

10 cl

SCHWEIZ

Pinot Noir Barrique (Magnum)
Zweifel 1898
Pinot Noir

13.00

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch