

LUX  
*am See*  
RESTAURANT & BAR

# Menu

## Lunch



# Business Lunch

30.09.2024 – 04.10.2024

---

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

---

Trutenbrust, Rhabarber-Chutney, Kartoffelchips <sup>GF, LF</sup>  
Turkey breast, rhubarb chutney, potato chips

Geräuchertes Felchenfilet, Chicorée, Olivencrumble <sup>GF, LF</sup>  
Smoked whitefish fillet, chicory, olive crumble

Safran Couscous, Avocado, Minze <sup>VG, GF</sup>  
Saffron couscous, avocado, mint

## Suppen

---

Kartoffelcrèmesuppe, Speck <sup>GF</sup>  
Potato cream soup, bacon

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Croûtons <sup>VG</sup>  
Black salsify cream soup with croutons

Karottensuppe, Ingwerschaum <sup>VE, GF</sup>  
Carrot soup, ginger foam

## Hauptspeisen

---

Wildschwein Entrecôte, Apfel-Rotkraut, Spätzli,  
Szechuan-Pfefferjus

Wild boar entrecôte, apple and red cabbage, spaetzle,  
Szechuan pepper jus

Wolfsbarschfilet, Gersotto, Wirsing <sup>GF</sup>

Sea bass fillet, barley risotto, savoy cabbage

Risone alla Norma, knuspriger Federkohl <sup>VG</sup>

Risone alla Norma, crispy kale

Good food.  
Good mood

# à la carte

## Vorspeisen

---

<i>LUX Salat</i> <sup>VE, LF</sup>	19.00
Blattsalat, Kräuter, Freiland Ei, Kapern, Oliven, Croûtons, Hausdressing Lettuce, herbs, free-range egg, capers, olives, croutons, house dressing	
<i>Nordseekrabben Cocktail</i> <sup>GF</sup>	24.00
Salatherzen, Passionsfruchtmayonnaise North Sea shrimp cocktail, lettuce hearts, passionfruit mayonnaise	
<i>Burrata</i> <sup>GF, VE</sup>	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

---

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

# Dessert

## Süßes

---

*Cheesecake San Sebastian* <sup>VE, GF</sup> 16.00  
Waldbeersorbet  
San Sebastian Cheesecake,  
wild berry sorbet

*Beeren-Orangentörtchen* <sup>VG, LF, GF</sup> 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  
Les Bernunes  
Petite Arvine

13.00

## *Rotwein*

---

10 cl

### **SCHWEIZ**

URSUS ROT  
Zweifel 1898  
Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin

9.00



WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch