



Menu

Lunch



Business Lunch

22.04.2025 – 25.04.2025

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure

LUX water à discrétion still or sparkling

7

3 Gerichte in 2 Gängen

3 dishes in 2 courses

58

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

Rohschinken, Mozzarella, Basilikumpesto ^{GF}

Cured ham, mozzarella, basil pesto

Crevettencocktail, Salicorn, Lattich ^{LF, GF}

Shrimp cocktail, salicorn, lettuce

Veganes Gemüse-tatar, Pappadum, Cashew ^{LF, GF, VG}

Vegan vegetable tartare, pappadum, cashews

Suppen

Bündner Gerstensuppe, Schnittlauch

Grisons barley soup, chives

Gurkenkaltschale, Crème-fraîche, Dill ^{GF}

Cold cucumber soup, crème fraîche, dill

Pepperonicrèmesuppe, gebratene Pilze ^{VG, LF, GF}

Bell pepper cream soup, sautéed mushrooms

Hauptspeisen

Rindsgeschnetzeltes, Couscous, Hoi-Sin-Sauce, Mungosprossen ^{LF}
Sliced beef, couscous, hoisin sauce, mung bean sprouts

Lachsforelle, Belugalinsen, Fenchel, Bärlauch-Beurre-blanc ^{GF}
Salmon trout, beluga lentils, fennel, wild garlic beurre blanc

Getreiderisotto, grüne Spargeln, Cipolotti, Sojacrème ^{VG, LF}
Grain risotto, green asparagus, spring onions, soy cream

*Good food.
good mood*

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	19
Blattsalat, Kräuter, Onsenei, Kapern	
Oliven, Croûtons, LUX-Dressing	
Lettuce, herbs, free-range egg, capers	
olives, croutons, house dressing	
 <i>Gambero Rosa Carpaccio</i>	 25
Zitrus-Kräutervinaigrette	
Gambero rosa carpaccio	
citrus herb vinaigrette	
 <i>Burrata</i> ^{GF, VE}	 22
Tomaten, Olivencrumble, Basilikum	
Burrata, tomatoes, olives crunch, basil	
 <i>Kalbstatar</i>	 31
Eigelbcrème, Brioche-Toast, Alpensalzbutter	45
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	
 <i>LUX-Gras</i> ^{VG, LF}	 24
Vegane Foie Gras, Rhabarberchutney	
Haselnusscrunch, Brioche	
Vegan foie gras, rhubarb chutney	
hazelnut crunch, brioche	

Hauptspeisen

Heilbuttfilet ^{GF}

Süßkartoffeln, Shitake, Koriander

52

Miso-Beurre Blanc

Halibut filet, shitake, cilantro

miso-beurre blanc

Zürcher Geschnetzeltes ^{GF}

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti

62

Zurich-style sliced veal fillet

creamy mushroom sauce, rösti

Rindsfilet

67

Kichererbse, Tomaten, Sesam

Pfeffersauce

Beef filet, chickpeas, tomatoes

sesame, pepper sauce

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE}

37

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade

cheese crumble

Dessert

Süßes

Schokoladentarte ^{VE}

15

Erdnussglacé, Erdbeere

Chocolate tart, peanut ice cream
strawberry

Japonaistörtchen ^{VE}

15

Himbeersorbet

Japonaïs tart, raspberry ice sorbet

*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

FRANKREICH

GEWÜRZTRAMINER

9

Léon Beyer

Gewürztraminer

Rotwein

10 cl

FRANKREICH

CHÂTEAU DE GIRONVILLE

9

Château de Gironville

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Gaste



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch