

Menu

Cocktails & Drinks



Snacks

Snacks & Finger Food

<i>Grillierter Pulpo</i> ^{LF, GF} Romesco-Sauce Grilled octopus, romesco sauce	16.00
<i>Jakobsmuscheln</i> ^{LF, GF} Aubergine Scallops with eggplant	14.00
<i>Jahrgangssardinen</i> Sauerteigbrot, eingelegte rote Zwiebeln, Alpensalz Butter Sardines, sourdough bread, pickled red onions, alpine salt butter	16.00
<i>Austern Fines de Claire N°2</i> Rotwein-Schalotten Vinaigrette Oysters, red wine shallot vinaigrette	6.00 / St.
<i>Kaviar</i> Brioche-Toast, Sauerrahm Alpine caviar, brioche toast, sour cream	69.00 / 30g.
<i>Pistazien Krokette</i> ^{VG, LF} Pfirsich-Zitrus-Dip Pistachio croquettes, peach-citrus dip	13.00
<i>LUX Fries</i> ^{VE, LF} Trüffelöl, Parmigiano Reggiano D.O.P. LUX fries, truffle oil, Parmigiano Reggiano D.O.P.	10.00
<i>Meeresfrüchte de LUX</i> ^{GF} Austern, Riesengarnelen, Pulpo, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Nordseekrabben Seafood de LUX, oysters, king prawns, octopus, tuna, scallops, north sea shrimp	69.00

Food

Für die Hungrigen

<i>Thunfischtatar</i> ^{LF}	28.00
Avocado, Ponzu-Vinaigrette	42.00
Tuna tartare, avocado, ponzu-vinaigrette	
<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	19.00
Blattsalat, Kräutern, Freiland Ei, Kapern, Oliven, Croûtons, Hausdressing Lettuce, herbs, free-range egg, capers, olives, croutons, house dressing	
<i>Burrata</i> ^{GF, VE}	21.00
Eniker-Tomaten, Olivencrunch Burrata, tomatoes, olive crunch	
<i>Kalbstatar</i>	31.00/45.00
Eigelb, Brioche-Toast, Alpensalz Butter Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	
<i>LUX Burger</i>	33.00
Rindfleisch, Brioche Bun, karamellierte Zwiebeln, Cheddar, Pommes Frites Beef, brioche bun, caramelized onions, cheddar, French fries	
<i>Felchenknusperli von der Fischerei Braschler</i>	46.00
Kartoffelstampf, Spinat, Safranmayonnaise Crispy perch nuggets, mashed potatoes, spinach, saffron mayonnaise	

Süßes

<i>San Sebastian Cheesecake</i> ^{VE, GF}	16
Waldbeersorbet San Sebastian cheesecake, wild berry sorbet	
<i>Beeren-Orangentörtchen</i> ^{VG, LF, GF}	16.00
Kirschgelee, Vanilleglace Berry-orange tartlet, cherry jelly, vanilla ice cream	
<i>Hausgemachtes Glace & Sorbet</i>	5.50 / Kugel
Homemade ice cream & sorbet	

Coffee & Tea

Kaffee | Sirocco Tee

Kaffee	5
Espresso	5
Doppio Espresso	6
Cappuccino	6.5
Milchkaffee	6.5
Flat White	7
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade / Ovomaltine	6
Kalte Schokolade / Ovomaltine	6
Iced LUX Coffee	9

<i>Diverse Teesorten von Sirocco</i>	6
Ceylon Sunrise, Moroccan Mint, Japanese Sencha, Piz Palü Herbal, Black Chai, Green Tropic, Verbena, Rooibos Tangerine, Camomile Orange Blossoms, Red Kiss	

Beverages

Schaumwein

10 cl

SCHWEIZ

ZÜRISCHUM BRUT BLANC DE NOIRS 12
Zürischum
Pinot Noir

ITALIEN

FERRARI MAXIMUM ROSÉ BRUT 14
Ferrari
Pinot Noir, Chardonnay

PROSECCO L'ANIMA EXTRA DRY 10
L'Anima di Vergani
Glera

PROSECCO L'ANIMA ROSÉ BRUT 11
L'Anima di Vergani
Glera, Pinot Noir

FRANKREICH

CHAMPAGNER BRUT CLASSIC SA 15
Deutz
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

SPANIEN

VILLA CONCHI 0.0% 9.5
Villa Conchi
Xarel-lo, Macabeo, Parellada

*Bubbles and
wine make
everything fine*

Weisswein 10 cl

SCHWEIZ 10

RÄUSCHLING ZÜRICHSEE AOC
Dreistand
Räuschling

ITALIEN 9

LUGANA DOC
Olivini
Trebiano

8

ALTO ADIGE DOC
Alois Lageder
Chardonnay

ÖSTERREICH 10

UMATHUM
Weingut Umathum
Sauvignon Blanc

Roséwein 10 cl

SCHWEIZ 9

ROSÉ ZÜRICHSEE AOC
Dreistand
Pinot Noir

ITALIEN 10

ROSÉ VETERE CAMPANIA
San Salvatore
Aglianico

Rotwein 10 cl

SCHWEIZ 9

DER BESONDERE
Nadine Saxer
Gamaret, Pinot Noir

FRANKREICH 9

CHÂTEAU DE GIRONVILLE
Château de Gironville
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

ITALIEN 11

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT
Ornellaia
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

SPANIEN 13

PRELUDIO DE SEI SOLO
Bodegas Sei Solo
Tempranillo

Bier %

FASS

Hürlimann	Schweiz	25	6.5
Hürlimann	Schweiz	50	9.5
Grimbergen	Belgien	25	7
Brooklyn IPA	USA	25	7

FLASCHE

Schneider Weisse	Deutschland	50	9.5
Schneider Weisse	Deutschland	50	9.5
1664 Blanc	Frankreich	33	8
Angelo Poretti	Italien	33	8
Brooklyn Lager	USA	33	8

Likör % cl

Baileys	Irland	17.0	10
Pierre Ferrand Dry Curaçao	Frankreich	40.0	14
Sambuca Molinari	Italien	38.0	11
Hierbas Ibicencas	Spanien	28.0	8
Amaretto Isola Verde	Italien	28.0	10
Nocciola Isola Verde	Italien	20.0	8

Aperitif % 4cl

Aperol	Italien	11.0	10
Amaro Montenegro	Italien	23.0	11
Campari	Italien	25.0	10
Jsotta Bianco	Italien	17.0	11
Jsotta Rosso	Italien	17.0	11
Cynar	Italien	16.5	10
Fernet-Branca	Italien	39.0	11
Ramazotti	Italien	30.0	11
Lillet Blanc	Frankreich	17.0	10
Pastis 51	Frankreich	45.0	11
Marito Verde	Schweiz	27.0	10

*Let's have a glass
or two :)*

Vodka % 4 cl

Beluga Gold	Russland	40.0	30
Grey Goose	Frankreich	40.0	17
Koskenkorva	Finnland	40.0	14
Turicum	Schweiz	40.0	16

Gin % 4 cl

Brockman's	England	40.0	16
No. 3 London Dry Gin	England	46.0	16
Tanqueray No. Ten	England	47.5	16
Hepple Gin	England	45.0	15
Hayman's Sloe Gin	England	26.0	16
Hayman's London Dry	England	41.2	17
Hendrick's	Schottland	41.4	15
Henkes	Holland	37.5	12
Gin Mare	Spanien	42.7	18
Monkey 47	Deutschland	47.0	16
Turicum	Schweiz	40.0	16
Deux Frères	Schweiz	43.0	17
Jelmoli Dry Gin	Schweiz	41.5	18

Tequila | Mezcal % 4 cl

El Jimador Blanco	Mexico	38.0	14
El Jimador Reposado	Mexico	38.0	16
Herradura Reposado	Mexico	40.0	16
Cenote Añejo	Mexico	40.0	21
Marca Negra	Mexico	40.0	19
Se Busca Joven	Mexico	40.0	15

Portwein | Süßwein | Sherry % 5 cl

Graham's Fine White	Portugal	19.0	12
Graham's Tawny 30y	Portugal	20.0	26
Moscato Passito Mura Mura	Italien	13.0	14
Tio Pepe Palomino Fino	Spanien	15.0	10

Armagnac % 2 cl

Gensac 10 Ans Frankreich 40.0 13

Cognac % 2 cl

Camus VSOP Frankreich 40.0 9

Camus Extra Frankreich 40.0 42

DARK & INTENSE

Hennessy X.O Frankreich 40.0 24

Rémy Martin X. Frankreich 40.0 24

Brandy % 2 cl

Lepanto Gran Reserva Spanien 36.0 12

Grappa % 2 cl

GRAPPINO Schweiz 40.0 10

Schloss Uster

GRAPPA DI SASSI GROSSI Schweiz 43.0 14

Gialdi

GRAPPA TRE SOLI TRE Italien 43.0 17

Nebbiolo, Berta

LA GRAPPA DI BAROLO Italien 42.0 13

Romano Levi

LA GRAPPA DI MOSCATO Italien 40.0 13

Romano Levi

GRAPPA RISERVA TRENTINA Italien 40.0 13

Villa de Varda

Fruchtbrände % 2 cl

URS HECHT

GUNZWILER DESTILLATE

Kirschbrand Dolleseppler Schweiz 40.0 11

Kirsch Teresa Barrique Schweiz 40.0 11

Vieille Williams Barrique Schweiz 40.0 11

Himbeerenbrand Urs Hecht Schweiz 42.0 25

Die Kirsche 2003 Schweiz 48.0 26

Die Pflaume 2000/2007 Schweiz 48.0 26

Die Traube 2003 Schweiz 48.0 26

Die Williamsbirne 2007 Schweiz 48.0 26

LANDTWING

Quitte Schweiz 40.0 11

Pomme Barrique Schweiz 43.0 11

FASSBIND

Vieille Prune Schweiz 40.0 13

Rum % 4cl

Appleton Estate 12 years	Jamaika	40.0	15
Brugal Añejo	Dom. Rep.	38.0	16
Brugal 1888	Dom. Rep.	40.0	18
Diplomático Reserva	Venezuela	40.0	17
Diplomático Planas Blanco	Venezuela	40.0	15
Diplomático Mantuano	Venezuela	40.0	13
Santa Teresa 1796	Venezuela	40.0	18
Zacapa XO	Guatemala	40.0	23
Sailor Jerry Spiced	USA	40.0	16
La Mauny XO Vieux Agricole	Martinique	40.0	23

Whisky | Whiskey % 4cl

SCOTCH SINGLE MALT

Balvenie Caribbean Cask	Speyside	43.0	18
Glenfiddich 12 years	Speyside	40.0	18
Glenfiddich 18 years	Speyside	40.0	23
Glenfiddich 23 years	Speyside	40.0	45
Macallan 12 years	Speyside	40.0	25
Sherry Cask			
Lagavulin 16 years	Islay	43.0	18
Laphroaig 10 years	Islay	40.0	16

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12 years	Schottland	40.0	16
Monkey Shoulder	Schottland	40.0	16
The Famous Grouse	Schottland	40.0	14

IRISH

Tullamore D.E.W.	Irland	40.0	14
Jameson	Irland	40.0	14

AMERICAN

Eagle Rare 10-Year Bourbon	USA	45.5	20
Bulleit Straight Bourbon	USA	45.0	14
Knob Creek Straight Rye	USA	50.0	21
Jack Daniel's No.7 Tennessee	USA	40.0	14
Jack Daniel's Rye Tennessee	USA	45.0	16

CANADIAN

Crown Royal	Kanada	40.0	16
-------------	--------	------	----

JAPANESE

Nikka from the Barrel	Japan	51.4	19
Hibiki Harmony	Japan	43.0	33

- LUX SPRITZ** 18
Aperol, Passionsfrucht, Limette, Zucker, Prosecco, Soda
Aperol, passion fruit, lime, sugar, prosecco, soda
- BRAMBLE-BEE** 19
Gin, Himbeeren, Zitrone, Honig, Eiweiss
Gin, raspberry, lemon, honey, egg white
- BETA 2.0** 18
Vodka Ginger, Aperol, Karotte, Orange, Zitrone, Zucker, Meerrettich
Vodka Ginger, Aperol, carrot, orange, lemon, sugar, horse radish
- VENEZUELA PASSION** 21
Diplomatico Blanco, Passionsfrucht, Holunder, Limette
Diplomatico blanco, passion fruit, elderflower, lime
- SHADES OF GRAPES** 18
Pisco, Wermut, Zitrone, Kamille-Champagner-Reduktion
Pisco, vermouth, lemon, chamomile-champagne-reduction
- RASPBERRY LILLET** 16
Lillet Blanc, Himbeeren, Zitrone, Prosecco, Soda
Lillet Blanc, raspberry, lemon, prosecco, soda
- WHITE PORT TONIC** 15
Weisser Port, Tonic, Prosecco
White Port, tonic, prosecco
- TAXI DRIVER** 11
Cranberry, Grapefruit, Zitrone, Karamell
Cranberry, grapefruit, lemon, caramel
- NO GRONI** 10
Alkoholfreier Gin, Alkoholfreier Wermut, Alkoholfreier Bitter
Non-alcoholic gin, non-alcoholic vermouth, non-alcoholic bitter

Säfte | Softdrinks

<i>Für die Durstigen</i>	<i>cl</i>	
LUX Wasser	70	6
Arkina	80	10
Arkina	40	7
Rhazünser	80	10
Rhazünser	40	7
Diverse Fruchtsäfte	30	7
Tomatensaft	30	7
Crodino	17.5	6
Sanbittèr	10	6
Red Bull Energy	25	7
Red Bull Sugar free	25	7
Organics Viva Mate	25	7.5
Hausgemachte Limonade		
Rosensirup, Zitrone, Soda	30	7
Holundersirup, Zitrone, Soda	30	7
Basilikum, Zitrone, Soda	30	7
Hausgemachter Eistee	30	7
Apfelschorle	33	6
Pepsi	33	6
Pepsi Zero	33	6
Fanta	33	6
Rivella rot/blau	33	6
Sprite	33	6
Fusetea Lemon	33	6
Alpinesse	20	6
Tonic		
Bitter Lemon		
Ginger Ale		
Thomas Henry Tonic	20	7
Thomas Henry Ginger Beer	20	7

WIR WÜNSCHEN IHNEN

Zum Wohl



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch