

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Brunch



Head Chef: Gerhard Rentz

Restaurant Manager: Deborah Stephan

Transparenz und Verantwortung

Erfahren Sie mehr über die Nachhaltigkeit und die Herkunft unserer Produkte sowie Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten.

Transparency and Responsibility

Learn more about the sustainability and origin of our products, as well as information on allergies or intolerances.



VG (Vegan) / VE (Vegetarisch/vegetarian)

GF (Glutenfrei/gluten free)

LF (Laktosefrei/lactose free)

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

All prices in CHF, incl. 8.1% VAT

Brunch de LUX

But first:

Brunch de LUX 68.00

Freie Auswahl von der Barista Station, unserem
Büffet sowie zwei Brunch Specials nach Wahl
Free choice from the barista station, our buffet
and two brunch specials of your choice

Bubbles Package Silver +25.00

Prosecco à discrétion
Prosecco at discretion

Bubbles Package Gold +50.00

Champagner à discrétion
Champagne at discretion

*Bubbles and bites
make everything right*

Barista Station

Büffet

Kaffeespezialitäten
Coffee specialties

Auswahl an Brot und Gebäck
Selection of bread and pastries

Teesorten von Sirocco
Sirocco teas

Frühstücksspezialitäten
und frische Früchte
Breakfast specialties and fresh fruits

Frische Säfte
Fresh juices

Vorspeisenkreationen sowie Fleisch-
und Wurstspezialitäten
Selection of starters and meat
and sausage specialties

Softdrinks

Desserts & Käse
Sweets and cheese

*Oh so fancy.
our special!*

Meeresfrüchte de LUX

69.00

Austern, Riesengarnelen, Pulpo, Thunfisch,
Jakobsmuscheln, Nordseekrabben

Seafood de LUX, oysters, king prawns,
octopus, tuna, scallops, North Sea shrimp

Brunch Specials

2 BRUNCH SPECIALS INKLUSIVE

2 Brunch specials included

Avocado Toast ^{VE}

Pochiertes Ei, Sauerteigbrot

Avocado, poached egg, sourdough bread

Pancakes ^{VE}

Frische Beeren, Ahornsirup

Pancakes, fresh berries, maple sirup

Felchenknusperli

von der Fischerei Braschler,

Kartoffelstampf, Spinat, Safranmayonnaise

Crispy perch nuggets, mashed potatoes, spinach,
saffron mayonnaise

Bouillabaisse

Wolfsbarsch, Riesengarnele, Jakobsmuschel,

Focaccia, Rouille-Sauce

Bouillabaisse, sea bass, king prawn, scallop,
focaccia, rouille sauce

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti

Zurich-style sliced veal fillet,
creamy mushroom sauce, rösti

Planted Steak ^{VE}

Pommes Frites, Sauce Béarnaise

Planted steak, french fries, béarnaise sauce





WIR WÜNSCHEN IHNEN

Ein Gute



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch