

Menu

Dinner



Head Chef: Gerhard Rentz

Restaurant Manager: Deborah Stephan

Unsere Küche ist von 17:30 - 21:30 geöffnet

Our kitchen is open from 17:30 - 21:30

Transparenz und Verantwortung

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

Taktvoll serviert - vor und nach dem Konzert

Gerichte mit einer Musiknote (♩) werden Ihnen vor dem Konzert ohne grosse Wartezeit serviert und können auch nach dem Konzert bis 22:00 Uhr bestellt werden.

Transparency and Responsibility

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

Tactfully Served - Before and After the Concert

Dishes marked with a musical note (♩) will be served promptly before the concert and can also be ordered after the concert until 22:00.



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*

Zum Teilen vorab
oder einfach für den
kleinen Hunger...

Apero

<i>Grillierter Pulpo</i> † LF, GF Romesco-Sauce Grilled octopus, romesco sauce	16.00
<i>Jakobsmuscheln</i> † LF, GF Aubergine Scallops, 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>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

Vorspeisen

<i>Wolfsbarsch Ceviche</i> ^{GF, LF} Kräuterespuma, eingelegtes Gemüse Seabass ceviche, herbs, pickled veggies	24.00	<i>Nordseekrabben Cocktail</i> ^{GF} Salatherzen, Passionsfruchtmayonnaise North Sea shrimp cocktail, salad, passionfruit mayonnaise	24.00
<i>Flusskrebs-Bisque</i> ^{GF} Focaccia, Aioli Crayfish bisque, focaccia, aioli	26.00	<i>Burrata</i> ^{GF, VE} Eniker-Tomaten, Olivencrunch Burrata, tomatoes, olive crunch	21.00
<i>Thunfischtatar</i> ^{LF} Avocado, Ponzu-Vinaigrette Tuna tartare, avocado, ponzu-vinaigrette	28.00 42.00	<i>Kalbstatar</i> ^{GF} Eigelb, Brioche-Toast, Alpensalz Butter Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	31.00 45.00
<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>„LUX“ Gras</i> ^{VG, LF} Veganes Foie Gras, Aprikosenchutney, Haselnusscrunch, Brioche Vegan foie gras, apricot chutney, hazelnut crunch, brioche	24.00

Fisch

<i>Alpen-Zanderfilet</i> ^{GF} Gelberbsenpüree, Estragon-Weisswein- sauce, Rohschinkenchip Alpine pike-perch fillet, yellow pea purée, tarragon white wine sauce, raw ham chip	59.00	<i>Pappardelle</i> Krustentiersauce, Riesengarnelen, Cherrytomaten Pappardelle, shellfish sauce, king prawns, cherry tomatoes	49.00
<i>Felchenk nusperli</i> ^{GF} <i>von der Fischerei Braschler</i> Kartoffelstampf, Spinat, Saffranmayonnaise Crispy perch nuggets, mashed potatoes, spinach, saffron mayonnaise	46.00	<i>Bouillabaisse</i> Wolfsbarsch, Riesengarnele, Jakobsmuschel, Focaccia, Rouille-Sauce Bouillabaisse, sea bass, king prawn, scallop, focaccia, rouille sauce	49.00

*Fischers Fritzy
fischt frische...*

Ganzer Fisch

Grillierter Wolfsbarsch ^{LF, GF} 69.00
„Mediterranée“ für 2 Personen pro Person
Grilled sea bass “mediterranean style”
for 2 persons

Ganze Seezunge Meunière 69.00
Whole sole meunière

Tagesfang ^{LF, GF}
Catch of the day

Beilagen zu einem ganzen Fisch
Side dishes for a whole fish

Weissweinrisotto ^{GF} 9.00
White wine risotto

Pommes Frites ^{GF, LF, VG} 8.00
French fries

LUX Fries, Trüffelöl, Parmesan ^{GF, LF, VE} 10.00
LUX Fries, truffle oil, Parmesan

Marktgemüse ^{GF} 8.00
Market vegetables

Blattspinat ^{GF} 8.00
Spinach

Beilagensalat ^{GF, LF, VG} 8.00
Side salad

Beurre Blanc oder Vinaigrette ^{GF, LF, VE} inklusive
Beurre blanc or vinaigrette included

Weide & Garten

Zürcher Geschmetzeltes ^{GF} 62.00
Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti
Zurich-style sliced veal fillet,
creamy mushroom sauce, rösti

Poulardenbrust ^{GF} 39.00
Mais-Risotto, Waldpilze, Estragon-
Senf-Sauce
Chicken breast, corn risotto, wild
mushrooms, tarragon mustard sauce

Rindsfilet ^{GF} 67.00
Kartoffel-Millefeuille, gerösteter
Blumenkohl, Pfefferjus
Beef fillet, potato mille-feuille,
roasted cauliflower, pepper sauce

Steinpilz-Ricotta-Ravioli ^{GF, VE} 37.00
Blattspinat, Oliventapenade,
Käsecrumble
Porcini ricotta ravioli, spinach,
olive tapenade, cheese crumble

Planted Steak ^{GF, LF, VG} 44.00
Kräuterrisotto, Tomaten, Chimichurri
Planted steak, herb risotto, tomatoes,
chimichurri

Dessert

<i>Schokoladenmousse</i> ^{VE} Aprikosenragout, Kakaoerde Chocolate mousse, apricot compote, cocoa crumble	15.00
<i>San Sebastian Cheesecake</i> ^{VE, GF} Waldbeersorbet San Sebastian Cheesecake, wild berry sorbet	16.00
<i>Beeren-Orangentörtchen</i> ^{VG, LF, GF} Kirschgelee, Vanilleglace Berry-orange tartlet, cherry jelly, vanilla ice cream	16.00
<i>Hausgemachtes Glace & Sorbet</i> † Homemade ice cream & sorbet	5.50 / Kugel

*Oh baby you
are so sweet*



WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch