

Menu

Lunch



Business Lunch

28.04.2025-02.05.2025

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure 7
LUX water à discrétion still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 58
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

Roastbeef, Cherrytomaten, Tartarsauce ^{GF}

Roast beef, cherry tomatoes, tartaresauce

Bacalà, Focaccia, Olivencrumbel

Bacalà, focaccia, olives crunch

Veganes Lachstatar, Meerrettich, Ruccola ^{LF,GF,VG}

Vegan salmon tartare, horseradish, rocket salad

Suppen

Tobinamburcrèmesuppe, Tonkabohnenespuma ^{GF}

Jerusalem artichoke cream soup, tonka bean foam

Süßkartoffel-Kokos-Crèmesuppe, Cashew ^{GF}

Sweet potato-coconut cream soup, cashews

Wassermelone-Tomaten-Gazpacho, Basilikum ^{VG,LF,GF}

Watermelon tomato gazpacho, basil

Hauptspeisen

Lammragoût, Polenta, Champignons, Perlzwiebeln ^{GF}
Lamb ragout, polenta, mushrooms, pearl onions

Fischcurry, Pak Choi, Naanbrot, Koriander
Fish curry, pak choi, naan bread, cilantro

Planted Steak, Fregola Sarda, Tomate ^{VG, LF, GF}
Planted steak, fregola sarda, tomato

*Good food.
good mood*

à la carte

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

<i>Heilbuttfilet</i> ^{GF}	52
Süßkartoffeln, Shiitake, Koriander	
Miso-Beurre Blanc	
Halibut filet, shiitake, cilantro	
miso-beurre blanc	
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> ^{GF}	62
Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti	
Zurich-style sliced veal fillet	
creamy mushroom sauce, rösti	
<i>Rindsfilet</i>	67
Kichererbse, Tomaten, Sesam	
Pfeffersauce	
Beef filet, chickpeas, tomatoes	
sesame, pepper sauce	
<i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i> ^{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

Japonais tart, raspberry ice sorbet

*Oh babies 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

SCHWEIZ

BIANCO ROVERE AOC

14

Guido Brivio

Merlot

Rotwein

10 cl

SCHWEIZ

SYRAH RHÔNE SAGA LUX VINA

15

Domaines Chevaliers

Syrah

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch