

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

03.02.2025 – 07.02.2025

LUX Wasser à discrétion mit oder ohne Kohlensäure 7.00
LUX water à discrétion still or sparkling

3 Gerichte in 2 Gängen 58.00
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

Rindfleischsalat, Glasnudeln, Erdnüsse ^{LF}
Beef salad, glass noodles, peanuts

Rauchlachs, Dill-Senfsauce, Kräuter ^{LF, GF}
Smoked salmon, dill mustard sauce, herbs

Quinoasalat, Avocado, Blutorangen ^{VG, GF}
Quinoa salad, avocado, blood oranges

Suppen

Belugalinsensuppe, Merguez ^{GF, LF}
Beluga lentil soup, merguez

Kohlrabicrèmesuppe, Haselnüsse ^{VE}
Turnip cabbage cream soup, hazelnuts

Tomatensuppe, Kokosnussmilch ^{VG, GF}
Tomato soup, coconut milk

Hauptspeisen

Geschmorte Rinderrippen, Polenta, Karotten ^{GF}
Braised beef ribs, polenta, carrots

Bergsee Saibling, knusprige Kartoffeln, Fenchel ^{GF}
Mountain lake char, crispy potatoes, fennel

Rollgerste, Kürbis, Mandeln, Flower Sprouts ^{VG, GF}
Pearl barley, pumpkin, almonds, flower sprouts

Good food.
Good mood

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF}	19.00
Blattsalat, Kräuter, Freiland Ei, Kapern, Oliven, Croûtons, Hausdressing	
Lettuce, herbs, free-range egg, capers, olives, croutons, house dressing	
<i>Nordseekrabben Cocktail</i> ^{GF}	24.00
Salatherzen, Passionsfruchtmayonnaise	
North Sea shrimp cocktail, lettuce hearts, passionfruit mayonnaise	
<i>Burrata</i> ^{GF, VE}	21.00
Eingelegter Kürbis, Randen	
Burrata, pickled pumpkin, beet root	
<i>Kalbstatar</i>	31.00
Eigelb, Brioche-Toast, Alpensalz Butter	45.00
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	

Hauptspeisen

Schweizer Felchenknusperli Kartoffelstampf, Spinat, Safranmayonnaise Swiss crispy white fish nuggets, mashed potatoes, spinach, saffron mayonnaise	46.00
Zürcher Geschnetzeltes ^{GF} Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti Zurich-style sliced veal fillet, creamy mushroom sauce, rösti	62.00
Rindsfilet ^{GF} Kartoffel-Millefeuille, geröstetem Blumenkohl, Pfefferjus Beef fillet, potato mille-feuille, roasted cauliflower, pepper sauce	67.00
Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{VE} Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade, cheese crumble	37.00

Dessert

Süßes

Cheesecake San Sebastian ^{VE, GF} 16.00
Kürbiskernglacé
San Sebastian Cheesecake,
pumpkin seed ice cream

Beeren-Orangentörtchen ^{VG, LF, GF} 16.00
Mandarinensorbet
Berry-orange tartlet, tangerine sorbet

*Oh babies you
are so sweet*

Wein der Woche

Schaumwein

10 cl

ITALIEN

FERRARI MAXIMUM
BLANC DE BLANC BRUT
Ferrari
Chardonnay

12.00

Weisswein

10 cl

SCHWEIZ

BIANCO ROVERE AOC
Guido Brivio
Merlot

13.00

Rotwein

10 cl

SCHWEIZ

Pinot Noir Barrique (Magnum)
Zweifel 1898
Pinot Noir

13.00

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch