

LUX  
*am See*  
RESTAURANT & BAR

# Menu

## Lunch



# Business Lunch

06.01.2025 – 10.01.2025

---

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

---

Vitello Tonnato <sup>GF</sup>

Vitello tonnato

Geräucherte Forelle, Honig-Senf, Dill <sup>GF, LF</sup>

Smoked trout, honey mustard, dill

Federkohlsalat, grober Senf, Meerrettich <sup>VG, GF</sup>

Kale salad, coarse mustard, horseradish

## Suppen

---

Geflügelconsommé, Risone, Petersilie <sup>LF</sup>

Poultry consomme, risone, parsley

Kräutercrèmesuppe, Rauchlachs

Herbal cream soup, smoked salmon

Karotten-Ingwersuppe, Kokosnuss <sup>VG, GF</sup>

Carrot and ginger soup, coconut

## Hauptspeisen

---

Rindsfilet Stroganoff, Spätzli  
Beef fillet stroganoff, spaetzli

Trentino Lachsforelle, Chicorée, Quinoa, Weissweinvinaigrette <sup>GF,LF</sup>  
Trentino char, chicory, quinoa, white wine vinaigrette

Chili Sin Carne, Basmatireis, Soja Joghurt <sup>VG</sup>  
Chili Sin Carne, basmati rice, soy yoghurt

Good food.  
Good mood

# à la carte

## Vorspeisen

---

<i>LUX Salat</i> <sup>VE, LF</sup>	19.00
Blattsalat, Kräuter, Freiland Ei, Kapern, Oliven, Croûtons, Hausdressing Lettuce, herbs, free-range egg, capers, olives, croutons, house dressing	
<i>Nordseekrabben Cocktail</i> <sup>GF</sup>	24.00
Salatherzen, Passionsfruchtmayonnaise North Sea shrimp cocktail, lettuce hearts, passionfruit mayonnaise	
<i>Burrata</i> <sup>GF, VE</sup>	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

46.00

Swiss crispy white fish nuggets, mashed potatoes, spinach, saffron mayonnaise

### *Zürcher Geschnetzeltes* <sup>GF</sup>

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti

62.00

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

### *Rindsfilet* <sup>GF</sup>

Kartoffel-Millefeuille, geröstetem

67.00

Blumenkohl, Pfefferjus

Beef fillet, potato mille-feuille, roasted cauliflower, pepper sauce

### *Steinpilz-Ricotta Ravioli* <sup>VE</sup>

Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble

37.00

Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade, cheese crumble

# Dessert

## Süßes

---

*Cheesecake San Sebastian* <sup>VE, GF</sup> 16.00  
Kürbiskernglacé  
San Sebastian Cheesecake,  
pumpkin seed ice cream

*Beeren-Orangentörtchen* <sup>VG, LF, GF</sup> 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

### **SPANIEN**

MAURO GODELLO  
Bodegas Mauro  
Godello

16.00

## *Rotwein*

---

10 cl

### **ITALIEN**

SOPRA SYRAH  
Colline di Sopra  
Syrah

16.00



WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch