

# Menu

## Lunch



# Business Lunch

07.11.2024 – 11.11.2024

---

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

---

Geräucherte Entenbrust, Aprikosen-Chutney, Buchweizen Popcorn <sup>GF, LF</sup>  
Smoked duck breast, apricot chutney, buckwheat popcorn

Pulposalat, Risolée-Kartoffeln, Olivencrumble, Tomaten <sup>GF, LF</sup>  
Pulpo salad, risolee potatoes, olive crumble, tomatoes

Goldhirse Salat, Avocado, Pappadum <sup>VE, GF</sup>  
Golden millet salad, avocado, pappadum

## Suppen

---

Selleriecrèmesuppe, Trüffelöl, Mandeln <sup>VE, GF</sup>  
Celery cream soup, truffle oil, almonds

Kürbissuppe, Kürbiskerne <sup>VE, GF</sup>  
Pumpkin soup, pumpkin seeds

Pilzconsommé, Gemüse Julienne, Cipolotti <sup>VG</sup>  
Mushroom consomme, vegetable julienne, cipolotti

## *Hauptspeisen*

---

Schweizer Wagyu Rind Ragout, Schupfnudeln, Spitzkohl  
Swiss Wagyu beef ragout, potato noodles, pointed cabbage

Saiblingilet, Kartoffelstock, geschmorter Fenchel, Senfsauce <sup>GF</sup>  
Char fillet, mashed potato, braised fennel, mustard sauce

Gnocchi, Tomaten-Kapern Sauce, Basilikumschaum, Federkohl <sup>VG</sup>  
Gnocchi, tomato and caper sauce, basil foam, kale

*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
Eniker-Tomaten, Olivencrunch Burrata, tomatoes, olive crunch	
<i>Kalbstatar</i>	31.00
Eigelb, Brioche-Toast, Alpensalz Butter	45.00
Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	

## Hauptspeisen

---

<b>Felchenknusperli</b> <i>von der Fischerei Braschler</i>	46.00
Karoffelstampf, Spinat, Safranmayonnaise Crispy perch nuggets, mashed potatoes, spinach, saffron mayonnaise	
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> <sup>GF</sup>	62.00
Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti Zurich-style sliced veal fillet, creamy mushroom sauce, rösti	
<b>Rindsfilet</b> <sup>GF</sup>	67.00
Kartoffel-Millefeuille, geröstetem Blumenkohl, Pfefferjus Beef fillet, potato mille-feuille, roasted cauliflower, pepper sauce	
<b>Steinpilz-Ricotta Ravioli</b> <sup>VE</sup>	37.00
Blattspinat, Oliventapenade, Käsecrumble Porcini ricotta ravioli, spinach, olive tapenade, cheese crumble	

# Dessert

## Süßes

---

*Cheesecake San Sebastian* <sup>VE, GF</sup> 16.00  
Waldbeersorbet  
San Sebastian Cheesecake,  
wild berry sorbet

*Beeren-Orangentörtchen* <sup>VG, LF, GF</sup> 16.00  
Kirschgelee, Vanilleglace  
Berry-orange tartlet, cherry jelly,  
vanilla ice cream

*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

HEIDA DOMAINE DU CHAPITRE  
Provins  
Heida

14.00

## Rotwein

---

10 cl

### ITALIEN

BIASTRAIA BOLGHERI SUPERIORE  
Michele Satta  
Syrah, Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc

14.00



WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch