

Menu

Lunch



Business Lunch

09.09.2024 – 13.09.2024

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

Vitello Trotato ^{GF, LF}

Vitello Trotato

Matjes-Tatar, Gurke, Apfel ^{GF, LF}

Matjes tartare, cucumber, apple

Tomaten, veganer Feta ^{VG, GF}

Tomatoes, vegan Feta cheese

Suppen

Gurkenkaltschale, Minze, Mandeljoghurt ^{LF, GF}

Cold cucumber soup, mint, almond yogurt

Wirzcrèmesuppe, Speck ^{GF}

Savoy cabbage cream soup, bacon

Gemüse Consommé, Célestine ^{VG}

Vegetable consomme, celestine

Hauptspeisen

Pouletschenkel Steak, Kartoffelgratin, Blumenkohl ^{GF}
Chicken thigh steak, potato gratin, cauliflower

Felchenfilet, Süsskartoffel, Broccoli ^{GF}
Whitefish fillet, sweet potato, broccoli

Auberginen Parmigiana ^{VG}
Eggplant Parmigiana

*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
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

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

Dessert

Süßes

Cheesecake San Sebastian ^{VE, GF} 16.00
Waldbeersorbet
San Sebastian Cheesecake,
wild berry sorbet

Beeren-Orangentörtchen ^{VG, LF, GF} 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

PETITE ARVINE AOC VALAIS
Varone
Petite Arvine

11.00

Roséwein

10 cl

SCHWEIZ

URSUS ROSÉ
Zweifel 1898
Caranoir, Monarch, Regent

9.00

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch