

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

14.10.2024 – 18.10.2024

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

Wildschwein Entrecôte, Preiselbeeren, Cicornino Trevisano ^{GF, LF}
Wild boar entrecote, cranberries, cicornino trevisano

Kabeljau Rillettes, Focaccia, getrocknete Tomaten
Cod rillettes, focaccia, dried tomatoes

Veganes Tatar, Kapern, Papadum ^{VG, GF}
Vegan tartare, capers, papadum

Suppen

Geflügel Consommé, Flädli, Gemüse Julienne ^{LF}
Chicken consommé, pancake strips, vegetable julienne

Selleriecrèmesuppe, Gemüse Teigtaschen, Cipolotti ^{VG}
Celery cream soup, vegetable dumplings, cipolotti

Topinamburcrèmesuppe, Tonkabohnenschaum ^{VE, GF}
Jerusalem artichoke cream soup, tonka bean foam

Hauptspeisen

Rindsbrisket, Kartoffelgratin, Kürbis, Zitronenthymian Jus ^{GF}
Beef brisket, potato gratin, pumpkin, lemon thyme jus

Lachs, Süsskartoffelpüree, Schwarzwurzel, Estragon Sauce ^{GF}
Salmon, sweet potato puree, black salsify, tarragon sauce

Linsen Dal, Kokos-Ingwercreme, Pak Choi, Naan ^{VG}
Lentil dal, coconut ginger cream, pak choi, naan

*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

<i>Felchenknusperli</i> <i>von der Fischerei Braschler</i>	46.00
Karoffelstampf, Spinat, Safranmayonnaise Crispy perch nuggets, mashed potatoes, spinach, saffron mayonnaise	
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> ^{GF}	62.00
Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Rösti Zurich-style sliced veal fillet, creamy mushroom sauce, rösti	
<i>Rindsfilet</i> ^{GF}	67.00
Kartoffel-Millefeuille, geröstetem Blumenkohl, Pfefferjus Beef fillet, potato mille-feuille, roasted cauliflower, pepper sauce	
<i>Steinpilz-Ricotta Ravioli</i> ^{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
Les Bernunes
Petite Arvine

13.00

Rotwein

10 cl

SCHWEIZ

URSUS ROT
Zweifel 1898
Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin

9.00

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch