

LUX  
*am See*  
RESTAURANT & BAR

# Menu

## Lunch



# Business Lunch

17.02.2025 – 21.02.2025

---

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

---

Rindscarpaccio, Parmesanespuma, Rucola, Baumnüsse <sup>GF</sup>  
Beef carpaccio, parmesan espuma, rocket salad, walnuts

Pulposalat, Oliven, Kartoffeln, Tomaten, Focaccia <sup>LF</sup>  
Pulpo salad, olives, potatoes, tomatoes, focaccia

Kräuterseitlinge, Tofu, Mungo Sprossen, Sriracha Mayonnaise <sup>VG</sup>  
King oyster mushrooms, tofu, mung sprouts, Sriracha mayonnaise

## Suppen

---

Peperonicrèmesuppe, Chorizo, Cipolotti <sup>GF</sup>  
Bell pepper cream soup, chorizo, cipolotti

Tom Kha Gai, Selva Shrimp, Bambus Sprossen <sup>LF</sup>  
Tom kha gai, selva shrimp, bamboo shoots

Tomaten Consommé, Gemüse Julienne, Schnittlauch <sup>VG, GF</sup>  
Tomato consomme, vegetable julienne, chives

## *Hauptspeisen*

---

Rinds Stroganoff, Spätzli, Essiggurken, Peperoni, Sauerrahm  
Beef stroganoff, spaetzle, pickles, bell pepper, sour cream

Thunfischsteak, Miso Kartoffeln, Chicorée, Sesam Sauce  
Tuna steak, miso potatoes, chicory, sesame sauce

Gnocchi, Tomaten, Kapern, Oliven, Basilikum <sup>VG</sup>  
Gnocchi, tomatoes, capers, olives, basil

*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

---

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

# 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

### **ITALIEN**

TIMORASSO BEATRICE DERTHONA  
Mura Mura  
Timorasso

14.00

## *Rotwein*

---

10 cl

### **SCHWEIZ**

PINOT NOIR CENTENAIRE VIII  
Zweifel 1898  
Pinot Noir

16.00



WIR WÜNSCHEN IHNEN

*En Guete*



@luxrestaurant.zurich  
www.lux-zurich.ch