

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

18.11.2024 – 22.11.2024

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

Rindfleischsalat, Tomaten, Peperoni ^{GF, LF}
Beef salad, tomatoes, bell pepper

Lachs, Randen, Miso, Wildreis, Zitrone ^{LF}
Salmon, beetroot, miso, wild rice, lemon

Quinoasalat, Gemüse, Trüffel ^{VG}
Quinoa salad, vegetables, truffle

Suppen

Geflügelconsommée, Enten Gao Bao ^{LF}
Poultry consomme, duck gao bao

Randencrèmesuppe, Meerrettich ^{GF}
Beetroot cream soup, horseradish

Zwiebelsuppe, Pernot, Blätterteig ^{VG}
Onionsoup, pernot, puff pastry

Hauptspeisen

Secreto vom Edelschwein, Basmatireis, Cipolotti,
Hoisin-Sauce, Sesam ^{LF}

Pork secreto, basmati rice, cipolotti, hoisin sauce, sesame

Wolfsbarsch, Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree, Beurre Blanc ^{GF}

Sea bass, cream sauerkraut, mashed potatoes, beurre blanc

Vegane Käsespätzli, geschmorte Zwiebeln ^{VG}

Vegan cheese spaetzli, braised onions

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

Dessert

Süßes

Cheesecake San Sebastian ^{VE, GF} 16.00
Kürbiskernglacé
San Sebastian Cheesecake,
pumpkin seed ice cream

Beeren-Orangentörtchen ^{VG, LF, GF} 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

SCHWEIZ

BIANCO ROVERE AOC
Giudo Brivio
Merlot

14.00

Rotwein

10 cl

ITALIEN

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

14.00

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch