

Menu

Lunch



Business Lunch

20.01.2025 – 24.01.2025

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

Rindstatar, Cajun, Brotchips ^{LF}
Beef tatare, cajun, bread chips

Lachscarpaccio, Dill, Senf ^{GF, LF}
Salmon carpaccio, dill, mustard

Radicchio, Baumnüsse, Orangen ^{VG, GF}
Radicchio, walnuts, oranges

Suppen

Reis-Kokosnusssuppe, Crevetten ^{LF}
Rice and coconut soup, prawns

Randencrèmesuppe, Sauerrahm ^{VE, GF}
Beetroot cream soup, sour cream

Pilzconsommé, Champignontatar ^{VG, GF}
Mushroom consomme, mushroom tartare

Hauptspeisen

Poulet-Suprême, Kartoffelgratin, Karotten ^{GF}
Chicken supreme, potato gratin, carrots

Skrei, Quinoa, Gemüse, Schnittlauch Beurre blanc ^{GF}
Skrei, quinoa, vegetables, chive beurre blanc

Gebackener Sellerie, Lauch, Kartoffelcrème ^{VG, GF}
Baked celery, leek, potato cream

*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

SPANIEN

MAURO GODELLO
Bodegas Mauro
Godello

13.00

Rotwein

10 cl

SCHWEIZ

Pinot Noir Barrique (Magnum)
Zweifel 1898
Pinot Noir

13.00

WIR WÜNSCHEN IHNEN

En Guete



@luxrestaurant.zurich
www.lux-zurich.ch