

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

21.10.2024 – 25.10.2024

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

Mini Lattich, Pouletbrust, Speck, Caesar Schaum
Mini lettuce, chicken breast, bacon, caesar foam

Gebeizter Saibling, Quinoa, Kräutervinaigrette ^{LF, GF}
Marinated char, quinoa, herbal vinaigrette

Nüsslisalat, konfiertes Sellerie, Cashew Nüsse ^{VG, GF}
Lamb's lettuce, confit celery, cashew nuts

Suppen

Gemüsecrèmesuppe, Kräutercroûtons ^{VE}
Vegetable cream soup, herbal croutons

Tom Kha Gai, Selva Shrimp, Cipollotti ^{GF}
Tom Kha Gai, Selva shrimp, cipollotti

Randencrèmesuppe, Meerrettichschaum ^{VG, GF}
Beetroot cream soup, horseradish foam

Hauptspeisen

Wildschweinragoût, Pomme Duchesse, Pfifferlinge

Wild boar ragout, pomme duchesse, chanterelles

Heilbutt, Venere Risotto, Pfälzer Karotten, Schalotten Vinaigrette ^{GF}

Halibut, Venere risotto, Palatinate carrots, shallot vinaigrette

Blumenkohl Wings, Hummus, Granatapfel, Minzjoghurt ^{VG}

Cauliflower wings, hummus, pomegranate, mint yogurt

*Good food.
good mood*

à la carte

Vorspeisen

<i>LUX Salat</i> ^{VE, LF} Blattsalat, Kräuter, Freiland Ei, Kapern, Oliven, Croûtons, Hausdressing Lettuce, herbs, free-range egg, capers, olives, croutons, house dressing	19.00
<i>Nordseekrabben Cocktail</i> ^{GF} Salatherzen, Passionsfruchtmayonnaise North Sea shrimp cocktail, lettuce hearts, passionfruit mayonnaise	24.00
<i>Burrata</i> ^{GF, VE} Eniker-Tomaten, Olivencrunch Burrata, tomatoes, olive crunch	21.00
<i>Kalbstatar</i> Eigelb, Brioche-Toast, Alpensalz Butter Veal tartare, egg yolk, brioche toast, alpine salt butter	31.00 45.00

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
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