

LUX
am See
RESTAURANT & BAR

Menu

Lunch



Business Lunch

28.10.2024 – 01.11.2024

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

Rindstataki, Rucola, eingelegter Kürbis ^{GF, LF}
Beef tataki, rocket salad, pickled pumpkin

Fischterrine vom Lachs und Kabeljau ^{GF}
Fish terrine of salmon and cod

No-Shrimp, Cashewcrème, Edamame ^{VG, GF}
No-shrimp, cashew cream, edamame

Suppen

Kalbskraftbrühe, Célestine ^{LF}
Veal broth, celestine

Karottensuppe, Ingwer, Erdnüsse ^{VE, GF}
Carrot soup, ginger, peanuts

Marroni-Apfelsuppe, Baumnüsse ^{VG, GF}
Chestnut and apple soup, walnuts

Hauptspeisen

Curry, Rindsfiletstreifen, Jasminreis, Koriander ^{GF}
Curry, beef fillet strips, jasmine rice, coriander

Golden Shrimps, Pasta, Tomate, Kräuter ^{GF}
Golden shrimps, pasta, tomato, herbs

Udon Nudeln, Hoisin-Sauce, gebackener Tofu, Gemüse ^{VG}
Udon noodles, hoisin sauce, baked tofu, vegetables

*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

Felchenknusperli von der Fischerei Braschler	46.00
Kartoffelstampf, 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

FRANKREICH

GEWÜRZTRAMINER
Léon Beyer
Gewürztraminer

11.00

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