



# Salate

## Grüner Blattsalat

mit italienischem, französischem  
oder Haus-Dressing

9.50

## Green salad

with italian, french  
or house dressing

## Gemischter Salat

mit italienischem, französischem  
oder Haus-Dressing

11.50

## Mixed salad

with italian, french  
or house dressing

## Nüsslisalat

mit gekochtem Ei  
mit Speck und gekochtem Ei, + CHF 2.00

12.50

## Lamb's lettuce

with hard-boiled egg  
with bacon and hard-boiled egg + CHF 2.00

## Caprese

Büffel-Mozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum,  
Olivenöl und Balsamico

17.50

## Caprese

buffalo mozzarella with tomato, fresh basil,  
olive oil and balsamic vinegar

## LUX Salat

Rucola mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten,  
schwarzen Oliven und Parmesanspänen

17.50

## LUX Salat

Rocket salad with parma ham, dried tomatoes,  
black olives and parmesan

# Vorspeisen

## Bruschette

geröstetes Brot mit heißen Tomatenwürfeln,  
Knoblauch und Parmesan

11.50

## Antipasti

Büffel-Mozzarella, Peperoni, getrocknete Tomaten,  
Auberginen, Zucchini, Parmaschinken, scharfe Salami,  
Oliven und gehobelter Parmesan

19.50

## Carpaccio vom Rind

fein geschnittenes rohes Rindfleisch auf  
Basilikumpesto, Rucola und gehobeltem Parmesan

19.50

## Gamberoni Piri Piri

Krevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch,  
Zwiebeln und Piri Piri Gewürz

16.50

## Tatar vom Rind

Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter  
separat dazu Whisky, Cognac oder Calvados

19.50 29.50

4cl 4.00

## Bruschette

toasted bread with tomato cubes,  
garlic and parmesan

## Antipasti

buffalo mozzarella, pepperoni, dried tomatoes,  
eggplants, zucchini, parma ham, spicy salami,  
olives and parmesan

## Beef carpaccio

thinly sliced raw fillet of beef on basil pesto,  
rocket salad and parmesan

## Gamberoni Piri Piri

shrimps in olive oil with garlic, onions  
and piri piri

## Beef Tatar

beef tatar served with toast and butter  
separate: Whiskey, Cognac, Calvados



# Suppe

## Tomatensuppe

mit Mascarpone und frischem Basilikum

11.50

## Tomato soup

with mascarpone and fresh basil

## Parmesansuppe

mit Speckstreifen und Croutons

13.50

## Parmesan soup

with bacon and croutons

# Fitness-Teller

## Pouletbrust

mit bunt gemischten Salaten und Kräuterbutter

24.00

## with chicken breast

Fitness-plate with chicken breast,  
mixed salad and herb butter

## Hausgemachte Frühlingsrolle

mit bunt gemischten Salaten und süssem Chilisauce

23.00

## with homemade spring roll

Fitness-plate with homemade spring roll,  
mixed salad and sweet chili sauce

## Egliknusperli

mit bunt gemischten Salaten und Tartar Sauce

27.00

## with fried perch

Fitness-plate with fried perch,  
mixed salad and tartar sauce

# Spaghetti

## Aaglio, olio e peperoncini

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Cherry-Tomaten

19.50

## Alla Carbonara

Spaghetti, Rahmsauce, Speck und Ei

23.50

## Alla Bolognese

Spaghetti an Rindshackfleischsauce

23.50

## Ai Gamberi

Spaghetti, Basilikum-Pesto, Krevetten, Knoblauch und Peperoncini

26.50

## Aaglio, olio e pepperoncini

Spaghetti, olive oil, garlic, pepperoncini, cherry tomatoes

## Carbonara

Spaghetti, cream sauce with bacon and egg

## Bolognaise

Spaghetti, minced beef-tomato sauce

## Gamberi

Spaghetti, basil pesto, shrimps, garlic and pepperoncini

# Penne

## All'Arrabbiata

Penne, Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini und frischem Basilikum

21.50

## Alla Vodka

Penne, Tomatenrahmsauce, Vodka und Krevetten

26.50

## Al Limone

Penne, Pouletstreifen, Zitronenrahmsauce und Tomatenwürfel

24.50

## All'Arrabbiata

Penne, tomato sauce, garlic, pepperoncini, and basil

## Vodka

Penne, tomato cream sauce, vodka and shrimps

## Lemon

Penne, sliced chicken, lemon cream sauce and tomato cubes



# Campanelle

## Della Casa

Campanelle, Rindsfiletstreifen, Tomatensauce, Peperoncini und Rucola

27.50

## Casa

Campanelle, sliced beef, tomato sauce, peperoncini and rocket salad

## Al Salmone

Campanelle, Zitronenrahmsauce, mit Lachs und Spinat

29.00

## Salmone

Campanelle in lemon cream sauce, with salmon and spinach

# Gefüllte Teigwaren

## Lasagne al forno

hausgemachte Spinatnudeln mit würziger Rindshackfleischsauce, Tomatenrahmsauce und Mozzarella überbacken

24.50

## Lasagne al forno

homemade spinach pasta with aromatic minced beef sauce, tomato cream sauce, with Mozzarella au gratin

## Ravioli di burrata

Ravioli gefüllt mit Burrata und Oliven an Olivenöl, mit frischem Basilikum

25.50

## Ravioli di burrata

homemade ravioli filled with Burrata and olives, olive oil and fresh basil

# Risotti

## Al funghi porcini

Parmesanrisotto mit Steinpilzwürfeln, Kräuter und Mascarpone

25.50

## Zafferano con salami piccante

Safranrisotto mit scharfer Salami, schwarzen Oliven und Rucola

26.50

## Al pomodoro

Tomatenrisotto mit Gemüse, frischem Basilikum und Mascarpone

23.50

## Al funghi porcini

parmesan risotto with porcini mushrooms, herbs and mascarpone

## Zafferano con salami piccante

risotto with saffron, spicy salami, black olives and rocket salad

## Al pomodoro

risotto with tomatoes, vegetables, fresh basil and mascarpone

# Rösti

## Züri Rösti

mit Kalbsgeschnetzeltem an Champignonrahmsauce

39.00

## Kalbsleberli

Lebergeschnetzeltes in Butter gebraten mit Zwiebeln und Salbei

32.00

## Schweinsbratwurst

und Zwiebelsauce

23.00

## Gärtner Rösti

mit buntem Gemüse

22.50

## Hash brown Zurich style

with sliced veal and mushroom cream sauce

## Veal liver

sliced liver fried in butter with onions and sage with hash brown

## Pork sausage

with hash brown and onion sauce

## Gardener hash brown

with seasonal vegetables



# Fleischgerichte

## Rindsfilet

mit Trüffelsauce dazu Kroketten und Marktgemüse

49.00

## Beef fillet

with truffle sauce, croquettes and seasonal vegetables

## Paniertes Schweinsschnitzel

mit LUX Frites und Marktgemüse

26.50

## Pork Schnitzel

with LUX fries and seasonal vegetables

## Schweins Cordon Bleu

gefüllt mit Luzerner Rahmkäse und Bauernschinken  
dazu LUX Frites und Marktgemüse

32.00

## Pork Cordon bleu

breaded pork escalope filled with cheese and ham  
with french fries and seasonal vegetables

## Piccata alla Milanese

Kalbsschnitzel durch Ei und Parmesan gezogen  
mit Schinken und Champignons garniert  
dazu Tomatenspaghetti und Marktgemüse

38.50

## Piccata alla Milanese

veal escalope with egg and parmesan,  
garnished with tomato spaghetti  
and seasonal vegetables

## Schweinsschnitzel

mit Champignonrahmsauce dazu Tagliatelle  
und Marktgemüse

26.50

## Breaded pork escalope

with french fries and seasonal vegetables

# Fischgerichte

## Felchenfilet «Luzerner Art» aus dem Sempachersee

serviert mit Zitronenrisotto und Blattspinat

33.00

## White fried fish fillet

«Lucerne style» from Lake Sempach

with lemon risotto and leaf spinach

## Gamberoni Diavola

ganze Riesenkrevetten mit Spaghetti aglio olio  
e peperoncini und italienischem Grillgemüse

39.00

## Gamberoni Diavola

whole black tiger shrimps with spaghetti in olive oil  
with garlic, peperoncini and grilled italian vegetables



# Pizze Classico

## Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

19.50

## Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken,  
Champignons, Oregano

20.50

## Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas,  
Kirschen, Oregano

20.50

## Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe  
Salami, Champignons, Artischocken, Oregano

23.50

## Calzone

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken,  
Champignons, Ei, Spinat, Oregano

24.00

## Prosciutto

tomato sauce, mozzarella, ham, oregano

## Prosciutto e Funghi

tomato sauce, mozzarella, ham,  
mushrooms , oregano

## Hawaii

tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, cherries,  
oregano

## Quattro Stagioni

tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami,  
mushrooms, artichokes, oregano

## Calzone

tomato sauce, mozzarella, ham,  
mushrooms, egg, spinach, oregano



# Pizze Classico

## Salami picante

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Oregano

22.00

## Salami picante

tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives, oregano

## Mexicana

Tomatensauce, Mozzarella, rassig gewürztes Rindshackfleisch, Peperoni, Mais, Peperoncini, Oregano

23.00

## Mexicana

tomato sauce, mozzarella, spicy minced beef, peperoni, sweet corn, peperoncini, oregano

## Rustico

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Peperoni, Zwiebeln, Oregano

22.00

## Rustico

tomato sauce, mozzarella, bacon, peperoni, onion, oregano

## Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano

23.50

## Parma

tomato sauce, mozzarella, parma ham, oregano

## Pilatus

Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfleischstreifen, hausgemachte Kräuterbutter, Steinpilzen, Peperoni und Oregano

26.50

## Pilatus

tomato sauce, mozzarella, sliced fillet of beef, homemade herb butter, porcini mushrooms, peperoni and oregano

# Pizze Vegetariane

## Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

17.50

## Margherita

tomato sauce, mozzarella, oregano

## Caprese

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten,  
Büffel-Mozzarella, Oregano

24.00

## Caprese

tomato sauce, mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes,  
buffalo mozzarella, oregano

## Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano

18.80

## Funghi

tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano

## Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln,  
Oregano

21.00

## Gorgonzola

tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, onions,  
oregano

## Vegetale

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse,  
hausgemachte Kräuterbutter, Oregano

21.00

## Vegetale

tomato sauce, mozzarella, mixed seasonal vegetables,  
homemade herb butter, oregano



# Pizze Vegetariane

## Quattro Formaggi

Tomatensauce und vier verschiedene Käsesorten

23.00

## Quattro Formaggi

tomato sauce and four different types of cheese

## Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rucola, Oregano

22.00

## Rucola

tomato sauce, mozzarella, mascarpone, rocket salad, oregano

## Pesto

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Oliven, Parmesan, Oregano

20.00

## Pesto

tomato sauce, mozzarella, basil pesto, olives, shaved parmesan, oregano

## Florentina

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Ei, Oregano

21.00

## Florentina

tomato sauce, mozzarella, spinach, garlic egg, oregano

# Pizze Fantasia

## Mascarpone

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln,  
Mascarpone, Parmaschinken, Oregano

25.00

## Casa

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami,  
Speck, Gorgonzola, Peperoni, Oregano

25.00

## Pollo Diavolo

Tomatensauce, Mozzarella, Pouletgeschnetzelt,  
Champignons, Peperoncini, Oregano

23.00

## Fantasia

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken,  
Champignons, Spinat, Peperoni, Ei, Oregano

24.00

## Al Capone

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami,  
Krevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Oregano

25.00

## Aragona

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons,  
Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Oregano

25.00

## Diavolo

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami,  
Speck, Zwiebeln, Oregano

23.00

## Padrone

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Rinds-Carpaccio,  
gehobelter Parmesan, Oregano

25.00

## Mascarpone

tomato sauce, mozzarella, spinach, onions,  
mascarpone, parma ham, oregano

## Casa

tomato sauce, mozzarella, bacon, spicy salami,  
gorgonzola, oregano

## Pollo Diavolo

tomato sauce, mozzarella, sliced chicken,  
mushrooms, pepperoncini, oregano

## Fantasia

tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms,  
spinach, pepperoni, egg, oregano

## Al Capone

tomato sauce, mozzarella, spicy salami,  
shrimps, onions, garlic, pepperoncini, oregano

## Aragona

tomato sauce, mozzarella, mushrooms, parma ham, ro-  
cket salad, shaved parmesan, oregano

## Diavolo

tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bacon,  
onions, oregano

## Padrone

tomato sauce, mozzarella, rocket salad, beef carpaccio,  
shaved parmesan, oregano



# Pizze Mare

## Napolitana

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

19.50

## Napolitana

tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano

## Frutti di Mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano

24.50

## Frutti di Mare

tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic, oregano

## Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano

22.00

## Tonno

tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, olives, oregano

## Gamberi

Tomatensauce, Mozzarella, Krevetten, Zucchetti und Knoblauch

24.50

## Gamberi

tomato sauce, mozzarella, shrimps, zucchini and garlic

Jede Pizza auch kleiner erhältlich, Preisreduktion: 3.00  
Pro Änderung der Zutaten, Preisaufschlag: 2.00

Every pizza is also available in a small size,  
Price reduction: 3.00  
For every change of ingredients, mark up: 2.00

# Deklarationen

## Herkunft des Fleisches

Rind: Schweiz | Irland | Australien\*

Schwein und Kalb: Schweiz

Lamm: Neuseeland\* | Australien\*

Poulet: Schweiz | EU artgerechte Haltung

Schweinefleischerzeugnis: gekochter Vorderschinken

Scharfe Salami: Italien

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.  
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

## Herkunft und Fangart der Fische/Meeresfrüchte

Black Tiger Krevetten: Vietnam, Zucht

Flechen: Sempachersee Schweiz | Wild | Netz

Lachs: Schottland | Zucht | FOS

## Eier

Unsere Eier beziehen wir von der Eier-Ranch Meienberg aus Buttisholz.

## Allergene/Zutaten

Unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

## Pasta

Auf Wunsch servieren wir glutenfreie Pasta.

## Alkohol, Spirituosen

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MwSt. | CHE 369.309.259

## Meat's origin

Beef: Switzerland | Ireland | Australia\*

Pork and veal: Switzerland

Lamb: New Zealand\* | Australia\*

Chicken: Switzerland | EU animal welfare

Pork products: cooked ham

spicy salami: Italy

\*May have been produced with hormonal enhancers.  
May have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

## Origin and fishing method of our fish

Black Tiger shrimps: Vietnam | bred

white fish: Switzerland, Lake Sempach | wild- or net-caught

Salmon: Scotland | bred | FOS

## Eggs

The origin of our eggs is Eier-Ranch Meienberg in Buttisholz.

## Ingredients

Our employees are happy to answer any questions you may have about ingredients and allergens in our dishes.

## Pasta

On request, we serve gluten-free pasta.

## Alcohol, Spirits

Wine and beer may be purchased and consumed from the age of 16 years, spirits from the age of 18 years. Our employees may request an official ID. Thank you for your understanding.

All prices in swiss francs, incl. 7.7 % VAT. | CHE 369.309.259



LUX  
restaurant & pizzeria



## Feedback?

Positives Feedback freut uns,  
konstruktive Kritik bringt uns weiter!  
We are happy with positive feedback,  
but constructive comments make us improve!