LouLou

VALENTINSTAG-Menü

5-GANG MENÜ

CHF 129

Auster (frisch oder frittiert)
& ein Glas Champagner
+ CHF 23

DAS MEER

MEERFISCHTATAR

mit Majoran & Pomelo,
serviert im Kirschsud

DAS EI

WEICHES WACHTELEI

serviert im Nest mit Topinamburpüree
an Beurre Noisette & gerösteter
piemontesischer Haselnuss

DIE MUSCHEL

GEBRATENE JACOBSMUSCHEL

an leichter Bisque, verfeinert mit Ingwer
& Chili, serviert mit Meeresspargel

DAS DUETT

ROSA GEBRATENES KALBSFILET

an Süssholzjus & "Pulled Veal"
Mille-Feuille mit Winterspinat
& blauem St. Galler Püree

DIE LIEBE

SCHOKOLADEN-TARTELETTE

mit Boliviakakao, Hibiskus-Rosengelee,
Sauerrahmglace & Pistazienstaub

5-GANG VEGI MENÜ

CHF 115

Artischockenherz mit Sesam
& ein Glas Champagner
+ CHF 19

DAS TATAR

TATAR VON DER WASSERMELONE

auf Frischkäsecreme mit flambierter
Pomelo & feinem Kräutersalat,
mariniert mit Limette

DAS EI

WEICHES WACHTELEI

serviert im Nest mit Topinamburpüree
an Beurre Noisette & gerösteter
piemontesischer Haselnuss

DER RAVIOLO

KÜRBIS-KARDAMOM-RAVIOLO

an Gruyèreschaum mit Barba
di Frate & glasierten Trauben

DIE ÜBERRASCHUNG

FILOTEIG GEFÜLLT

mit Spinat & Pilzen, serviert an
Selleriecreme, Apfel-Chili, blauem
St. Galler Püree & Kräuterseitlingen

DIE LIEBE

SCHOKOLADEN-TARTELETTE

mit Boliviakakao, Hibiskus-Rosengelee,
Sauerrahmglace & Pistazienstaub

DER KÄSE

Hafer-Sonnenblumenkern-Cracker mit Granatapfel-Erdbeermarmelade, Fessli & Microgreens
+ CHF 9

LouLou

VALENTINE'S DAY Menu

5-COURSE MENU

CHF 129

Oyster (fresh or fried)
& a glass of Champagne
+ CHF 23

THE SEA

SEA FISH TARTARE

with marjoram & pomelo,
served in cherry broth

THE EGG

SOFT QUAIL EGG

served in a nest with Jerusalem
artichoke purée, beurre noisette,
& roasted Piedmont hazelnuts

THE SHELL

PAN-SEARED SCALLOP

with a light bisque, infused with
ginger & chili, served with sea asparagus

THE DUET

PINK ROASTED VEAL FILLET

with licorice jus & "Pulled Veal"
Mille-Feuille, served with winter
spinach & blue St. Gallen purée

THE LOVE

CHOCOLATE TARTLET

with Bolivian cocoa, hibiscus-rose jelly,
sour cream ice cream & pistachio dust

5-COURSE VEGGIE MENU

CHF 115

Artichoke heart with black aioli &
sesame, & a glass of Champagne
+ CHF 19

THE TARTARE

WATERMELON TARTARE

on cream cheese mousse with
flambéed pomelo & fine herb salad,
marinated with lime

THE EGG

SOFT QUAIL EGG

served in a nest with Jerusalem
artichoke purée, beurre noisette,
& roasted Piedmont hazelnuts

THE RAVIOLO

PUMPKIN-CARDAMOM RAVIOLO

with Gruyère foam, Barba di Frate
& glazed grapes

THE SURPRISE

FILO PASTRY

filled with spinach & mushrooms, served
with celery cream, apple-chili, blue St.
Gallen purée & king oyster mushrooms

THE LOVE

CHOCOLATE TARTLET

with Bolivian cocoa, hibiscus-rose jelly,
sour cream ice cream & pistachio dust

THE CHEESE

Oat-sunflower seed cracker with pomegranate-strawberry jam, Fessli & microgreens
+ CHF 9