

LouLou

Restaurant & Bar



VORSPEISEN

- Grüner Salat** 12
Kerne, Nüsse, Samen & Croûtons
knackig, frisch, einfach oh là là
- Nüsslisalat** 19
mit Speck, Artischocke und pochiertem Ei
der charmante Klassiker vom Land
- Jakobsmuscheln** 21
Goldbraun gebraten, Erbsen in Beurre Blanc,
erfrischt von Granny Smith
die Côte d'Azur auf dem Teller
- Entenleber** 23
sanft gebraten vom Grill, auf Brioche, mit Marille,
Portweinzwiebel & Haselnuss – *ein Rendezvous der Geschmäcker*
- Asia Beef Tatar** 19 / 33
leicht angebraten, Koriander, Walnussöl, Pickles, Mayakei,
Brioche & Kräutersalat – *klings wild, schmeckt merveilleux*
- Saisonale Suppe** 12
Überraschung, immer frisch vom Markt, 3erlei Suppen
Supp ü like it's hot!
- Salatsaucen:
Home-, French- oder Italian Dressing



PASTA & GEMÜSE

- Gefüllter Kürbis** 31
mit Spinat, Waldpilzen & Aberot Rotschmierkäse
ein französisches Herbstgefühl
- Elsässer Flammkuchen reloaded** 19
Feige, rote Zwiebel, Chavroux & Thymianhonig
süss, salzig, knusprig – très chic!
- Tagliolini mit schwarzem Trüffel** 18 / 27
wenn Pasta Haute Couture trägt
- Linguine à la Vongole** 17 / 25
Herzmuscheln, Minze, Petersilie, Knoblauch & Olivenöl
Meer geht nicht

WEINKARTE



Signature dish



Serviert mit Rechaud und Pfanne

THE BUTCHER'S PAN CAFÉ DE PARIS

Entrecôte 49 Gambas 37 geröstetes Blumenkohlsteak 28
Züri Fries & Saisongemüse – *die Diva der Karte*

Fleisch & Fisch

- Chili-Rotwein Bratwurst** 17 / 25
mit Merlot-Schalotten und Petersilienwurzelpesto
die scharfe Versuchung
- Kalbsbäckchen** 25 / 38
butterart geschmort mit Kartoffel-Pastinaken &
Rauchsalt popcorn – *so zart, dass selbst die Gabel errötet*
- Zander gebraten** 39
auf Violettkartoffelstock mit Gewürzpfel, Safranfenchel &
Sauerrahm – *ein Genuss, der auf der Zunge segelt*
- Rotbarbe gebraten** 41
mit Schichtkartoffel & Erbsencreme
ein Teller wie Urlaub in Südfrankreich
- Bœuf Rossini** 46 / 69
mit Sauce Périgourdine, Entenleber, Brioche &
schwarzem Trüffel – *die Krone der Klassik*
- Chateaubriand 400g für 2 Personen** pro Person 60
mit Grillgemüse, Züri Fries & Beurre Café de Paris
sharing is caring

DESSERT

- Glace Artisan & Sorbets Maison** pro Kugel 5
aus der Eismanufaktur Casa Nobile
handgemacht, himmlisch, immer eine Sünde wert
- Crème brûlée** 9
knackig, karamellisiert, cremig
- Schokoladenzigarre** 14
mit Schokoladenmousse, Crumble & dunkler Schokolade,
1 cl Cognac – *der süsse Verführer*
- Zitronentarte Fabergé** 13
Zitrone, Himbeere, weisse Schokolade & Gold
ein Dessert wie ein Schmuckstück
- Käsevariation** 21
feine Käseauswahl mit Früchtebrot, Birne & Trüffelhonig

Alle Preise in CHF, inklusive Service & gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach der Allergendeklaration.