




02.03.2026 –06.03.2026

WOCHENMENU

inkl. Suppe oder Salat
(Home-, French- oder Italian Dressing)

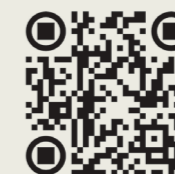
Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar




Weinkarte




MONTAG

Hausgemachte Hacktätschli mit Spinat und Kartoffelgratin

-  Pasta mit frischem Basilikum, Pinienkernen und Rucola

DIENSTAG

Rindshuftdeckel mit Polenta und gebratenem Hokkaidokürbis

-  Vegane Polenta mit Peperonata und Kräutersalat

MITTWOCH


Sous-vide gegarter Kalbshuftdeckel mit Kartoffelstock und Babykarotten

-  Cremiges Pilzrisotto




DONNERSTAG

Spaghetti Vongole

-  Tabouletsalat mit Tomaten und grilliertem Halloumi

FREITAG

Zanderfilet mit Zitronenrisotto und Kräutersalat

-  Quinoasalat mit Avocado und Edamame

OH..LALA...

Moules & Frites
Miesmuscheln im Weissweinsud mit Pommes Frites

17 / 25



LOULOUS FAVORITEN

Nüsslisalat mit Speck, Artischocke und pochiertem Ei 19

Asia Beef Tatar leicht angebraten, Koriander, Walnussöl, Mayak-Ei, Brioche & Kräutersalat 19 / 33

Tagliolini mit schwarzen Trüffeln 18 / 27

Scharfe Chili-Rotwein-Bratwurst 17 / 25

Zander gebraten, Violettkartoffel, Gewürzapfel, Safranfenchel 39

Signature Burger mit Spiegelei, Kalbs-Bacon, Trüffelöl, Cole Slaw und Pommes Frites 38



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

