

LouLou
Restaurant & Bar

BANKETTE



LouLou

Restaurant & Bar

APÉRO-VARIATIONEN	4
STEHLUNCH	11
MENUS	15
BÜFFET-KREATIONEN	19
À LA CARTE	23
KAFFEETPAUSEN	29

Weinkarte



Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.





APÉRO- VARIATIONEN





APÉRO RICHE

KLEIN

48.00

KALT

- Parmesanwürfel & Oliven
- Pompernickel mit Frischkäse
- Auberginenkaviar auf Tomaten-Chutney

WARM

- Kürbisrisotto mit Balsamico
- Pouletragout auf Gemüse-Caponata

SÜSS

- Gebrannte Crème mit Meringue
- Cheesecakewürfel mit Caramel





APÉRO RICHE

MITTEL

68.00

KALT

- Bruschette belegt mit Ei, Tuna, Salami, Tomaten, Spargel
- Salziges Panna Cotta LouLou
- Lachs-Mousse mit Schnittlauch
- Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse

WARM

- Saisonale Suppe mit Sahnehaube & Kürbiskernöl
- Cremige Polenta im Glas mit Pilzen & Tomaten
- Zürisee-Fischknusperli mit Tartarsauce

SÜSS

- Tiramisu im Glas
- Gebrannte Creme mit Meringue
- Fruchtsalat

SUPPLEMENTS

- | | | |
|---|------------|------|
| · Käse Quiche mit Lauch & Apfel | pro Person | 6.00 |
| · Focaccia mit Roastbeef & LouLou Aioli | pro Person | 9.00 |





APÉRO RICHE

GROSS

98.00

KALT

- Salzige Muffins
- Kleine Croissants gefüllt mit Gemüse
- Salzige Macarons
- Blinis mit Lachs & Meerrettich
- Paillassini -Pain & Zimt-Creme mit feinen Füllungen
- Salade Nicoise im Glas

WARM

- Tomatensuppe mit Crostini
- Geschnetztes Zürcher Art mit Röstigaletten
- Frisch aufgeschnittenes Entrecôte auf Rauchbrot
- Vegetarisches Gehacktes mit Hörnli

SÜSS

- Mini-Pâtisserie
- Schokoladenmousse im Glas mit Meringue
- Apfelkuchen mit Zimt-Creme fraîche

SUPPLEMENTS

- Zürcher Oberländer Rauchfleisch (50gr) und Käseauswahl (50gr) pro Portion 18.00
- Canapé-Auswahl pro Stück 3.90
- Mini Hot Dog pro Stück 6.50





APÉRO À LA CARTE

HÄPPCHEN

Nussmischung «The Home» mit Rauchmandeln	3.50
Parmesanwürfel	4.50
Oliven mariniert	2.00
Crostini belegt mit:	
· Tomaten, Olivenpaste, Rohschinken, Camembert	4.50
· Chèvre & Feigenchutney	5.00
· Rindstatar	6.50
Mini-Croissants mit verschiedenen Füllungen:	
· Spinat-Ricotta, Käse-Körner, Tomate-Mozzarella	5.50
Mini-Blinis mit	
· Creme Fraiche & geräuchertem Lachs	3.50
Polentaschnittchen mit Trüffelaioli	5.50
Kalte Artischockensuppe mit Bünderrfleisch	5.50
Pumpernickel mit Frischkäse & Schnittlauch	3.00
Käse Quiche mit Lauch & Apfel	5.00
Salziges Panna Cotta LouLou	4.50
Klassische Canapé mit	
· Ei, Gurke, Käse, Thunfisch, Krustenschinken, Salami	5.00
· Spargel	5.50
· Tatar, Lachs	6.00





APÉRO À LA CARTE

IM GLAS SERVIERT

Mango-Geflügel-Salat	7.50
Lachs-Mousse mit Schnittlauch	6.50
Saibling-Tatar mit Gurken & Ingwer	6.50
Rinds-Tatar mit Wachtelei	9.00
Gazpacho	5.00
Auberginenkaviar auf Tomaten-Chutney	6.00
Avocado-Mousse mit Tomatenwürfeln	6.00
Sellerie-Salat mit Nüssen	5.00
Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse	6.00





APÉRO À LA CARTE

WARM

Kürbis-Risotto mit Balsamicodressing	8.00
Pouletragout, Gemüse-Caponata	9.50
Fischknusperli & Tartarsauce	7.50
Cremige Polenta mit Pilzragout & Kräutern	8.50
Gebratene Jakobsmuschel auf Gurken-Mohnsalat	9.00
Linsenragout mit Gemüsewürfeln & Milchschaum	7.50
Orientalischer Couscous-Salat mit Kräutern	5.50
Focaccia mit Roastbeef & Loulou Aioli	8.00
Cremige Polenta im Glas mit Pilzen & Tomaten	7.50
Linsensalat mit Wurzelgemüse & Balsamicodressing	6.00





APÉRO À LA CARTE

DESSERT

Tiramisu im Glas	5.50
Mini Brownies	1.00
Mini Limettentartelette	3.00
Mini-Streusel (saisonal)	2.50
Gebrannte Creme mit Meringue	4.50





STEHLUNCH





STEHLUNCH

LOULOU

46.00

Orientalisches Salatbuffet mit Linsen, Auberginen, Taboulé,
Tomaten-Brotsalat, Blattsalat, Honig dressing

.

Suppe von der Saison inspiriert

.

Sandwich Buffet mit viel Liebe präsentiert

4 verschiedene Brote mit 4 verschiedenen Füllungen

Fleisch / Fisch / Gemüse / Käse

.

Mini Tartelettes & Früchtekorb





STEHLUNCH

TRADITIONELL

58.00

Buntes Salatbuffet mit dem Gemüse, Brotkorb, Dressings ·

Suppe von der Saison inspiriert

·

Ghackets mit Hörnli & Apfelmus

Gemüse Quiche Vegi

Rösti überbacken mit Käse & Speck

·

Mini-Cremeschnitten & Fruchtsalat





STEHLUNCH

THE HOME

79.00

Bunt gemischte Salatschüssel mit Blattsalat, Gemüse,
Brotkorb, Dressings

.

Suppe von der Saison inspiriert

.

Entrecôte am Stück gebraten mit Café de Paris

Zürcher Hackbraten mit kräftigem Bratenjus

Vegetarischer Gemüsestrudel

Pasta an Pesto Rosso

Kartoffelgratin, Gemüse, Reis

.

Apfelstreuselkuchen mit Schlagrahm

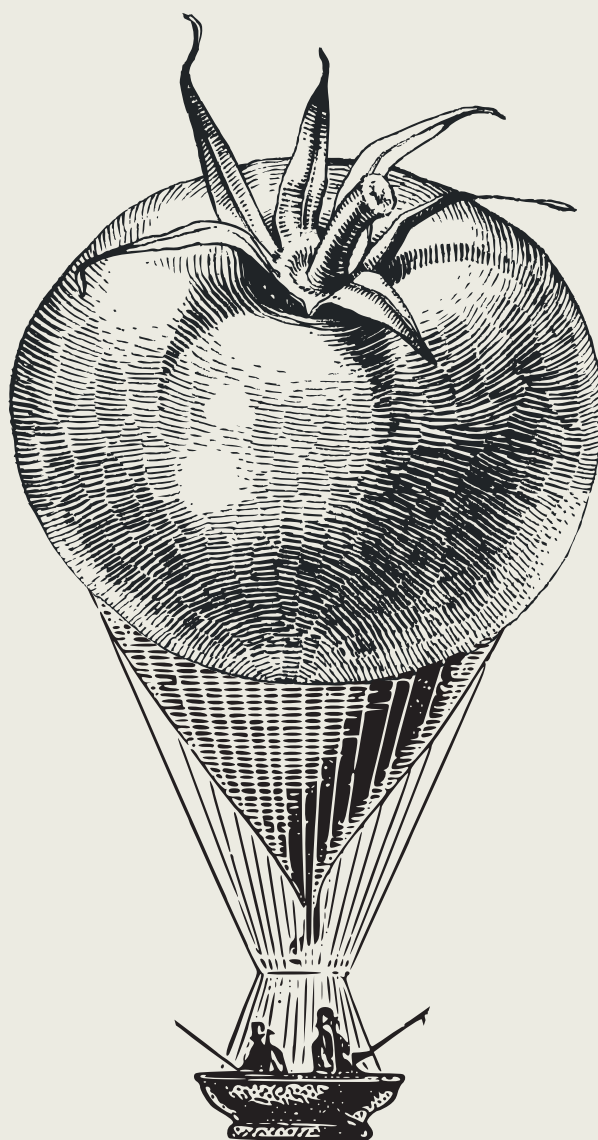
Gebrannte Creme mit Bretzeli

Brownies mit Beerenkompott





MENU





MENU

VORSCHLÄGE

LOULOU

68.00

Birnen-Kartoffel Mille-Feuille an Crème de Ciboulette

•

Kürbis-Ingwer Cappuccino mit Honigschaum

•

Grillierte Maispouardenbrust, Pilzsauce, Serviettenknödel,
feines Gemüse

•

Lauwarme Zwetschgenstreusel mit Zimt & Vanille-Sauerrahm

TRADITIONELL

75.00

Winterlicher Salat, Randen, geröstete Kerne,
Buttermilch-Apfeldressing

•

Kleine Lauchcremesuppe mit Parmesan

•

Boeuf Bourguignon mit Julienne-Gemüse & Kartoffelstock

•

Apfel Crumble mit Vanilleglace





MENU

VORSCHLÄGE

GRAND MÈRE

69.00

Eisbergsalat mit Croûtons & Speck

•

Kalbsschulterbraten, Thymiansauce, Wintergemüse,
cremige Polenta

•

Mini Pâtisseries, Mini Berliner & Früchtekompott

ESCALOPE AU CITRON

74.00

Chicoréesalat mit Apfel & Baumnüssen
an Rotwein-Himbeer-Vinaigrette

•

Kalbs-Zitronenschnitzel, Buttersauce, Kapern,
Safran-Risotto, Wintergemüse

•

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott & Crème fraîche





MENU

VORSCHLÄGE

ROASTBEEF

82.00

Kürbissuppe mit Sahnehaube

•

Entrecôte am Stück, rosa gebraten, Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin, Wintergemüse

•

Baba au Rhum mit Vanilleeis

WINTERZAUBER

98.00

Gemüseterrine auf Apfel-Fenchelsalat

•

Am Stück gebratenes Rinderfilet mit Sauce Café de Paris,
Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln, Wintergemüse

•

Schwarzwälder-Torte mit viel Sahne





BUFFET





BUFFET

NO. 1

74.00

Verschiedene Blattsalate

Verschiedene marinierte Salate

Gebeizter Lachs mit Meerrettich & Crème Fraîche

Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse Mozzarella

.

Pouletbrust an frischen Bergkräutern

Zanderfilet an Zitronensauce

Zucchini mit Minze

Gebratene Kartoffeln

Jasminreis

Penne all'arrabbiata

.

Verschiedene Desserts

drei zur Auswahl: Tiramisù, Panna cotta,

Schokoladen-Mousse, Crème Caramel oder

Roter Früchte-Kompott





BUFFET

NO. 2

85.00

Verschiedene Blattsalate

Verschiedene marinierte Salate

Eisbergsalat mit Speck, Parmesan & Croutons

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce

.

Kalbsschulterbraten mit frischen Bergkräutern

Lachssteak an Weissweinsauce auf Fenchelgemüse

Belgische Endivie mit Apfelessig

Saisonale Gemüse

Gnocchi an Salbeibutter

Kartoffelgratin

Wildreis

.

Verschiedene Desserts

drei zur Auswahl: Tiramisù, Panna cotta,

Schokoladen-Mousse Crème Caramel oder

Roter Früchte-Gelée Schokoladen-Brownies

Fruchtsalat





BUFFET

NO. 3

98.00

Verschiedene Blattsalate

Verschiedene marinierte Salate

Crevettencocktail

Caesar-Salad

Dindo Non-tonnato

Bulgur-Salat mit Gemüse & Koriander

Marinierter Lachs mit Meerrettich

.

Entrecôte vom Zürcher Rind mit Café de Paris

Wolfsbarschfilet Cote d'Azur

Auberginen Roulade an würziger Tomatensauce

Safran-Risotto

Lyoner Kartoffeln

Saisongemüse

.

Verschiedene Desserts

drei zur Auswahl: Tiramisù, Panna cotta,

Schokoladen-Mousse, Crème Caramel oder

Roter Früchte-Gelée

Streuselkuchen mit Apfel & Zimt

Mini Brownies





À LA CARTE





À LA CARTE

VORSPEISEN

FISCH

Dill-mariniertes Saibling, mit Knollenselleriecreme, Apfel & Baumnussöl	21.00
Lachs-Carpaccio an Fenchelsalat & gerösteten Pinienkernen	24.00
Geräucherte Forelle an Randencreme, Sauerrahm, gerösteten Pinienkernen	22.00
Orange-marinierte rosa Garnelen Crudo, mit Sprossensalat	24.00
Oktopus-Carpaccio mit Estragon & rosa Pfeffer mit Safranmayonnaise	25.00
Kabeljau Rückenfilet mit konfierten Tomaten, Zitronen, Oliven, Dill-Dressing	24.00
Gratinierte Austern, Hollandaiseschaum, pikanter Brokkoli-Salat, Limette	26.00

FLEISCH

Kalbstatar mit Trüffelaroma & Wachteleiern mit Croutons	28.00
Roastbeef vom Rind mit Rucola, Balsamico & eingelegten Tomaten	25.00
Siedfleisch mit Meerrettichkruste & lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	24.00





À LA CARTE

VORSPEISEN

VEGETARISCH

Mozzarella di Bufala mit konfierten Tomaten, Rucola & Petersilienöl	21.00
Gurken Gazpacho & griechischer Joghurt	14.00
Kirsch Gazpacho mit Mozzarella di Bufala, Minzöl	15.00
Kumato Tomaten-Carpaccio mit Burratina & Thai-Basilikumsprossen	19.00
Chèvre Chaud mit Thymianhonig, Gartensalat, Chicorée, Orangenzeste	16.00

SALATE

The Home-Salat mit gehobeltem Gemüse, Kernen & French Dressing Salat	14.00
mit Trockenfrüchten, Chèvre Chaud & Honig	17.00
Rucola-Salat mit Parmesan-Spänen, Dörrtomaten & Oliven	16.00





À LA CARTE

HAUPTGERICHTE

FISCH

Wolfsbarschfilet nach Nizza Art mit Tomatencouscous	38.00
Lachsfilet mit geschmortem Chicorée, Sauce Velouté & neuen Kartoffeln	41.00
Zanderfilet in Butter & Salbei mit Gemüse der Saison & Wildreis	39.00

FLEISCH

Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce, Honigkarotten, Kartoffelstock	46.00
Kalbsmedaillon mit Sauce Hollandaise, Gemüse, Rosmarinkartoffeln	48.00
Kalbfleisch-Geschnetztes Zürcher Art mit Rösti	45.00
Alpstein Poulet Brust mit Alpenkräutern, Gemüse, Polentaschnitte	37.00
Rinds-Entrecôte, rosa gebraten mit Café de Paris, Gemüse, Kartoffelgratin	53.00
Rinderfilet am Stück, rosa gebraten mit Morchelsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	59.00





À LA CARTE

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Freiland-Ei pochiert auf Polenta, Pilze, Kräuter & geröstete Kürbiskerne	34.00
Fetakäse en Papillote mit Auberginengemüse & Salsa Verde	29.00
In Wacholder geschmorter Baby-Salat mit Parmesan-Spänen & -Öl	31.00
Im Ofen gebackener Blumenkohl, Gemüse Taboulé & Sesamsauce	32.00





À LA CARTE

NACHSPEISEN

Schokoladen-Mousse mit Früchtekompott & Meringue	14.00
Schokokuchen mit Früchtegarnitur	15.00
Apfelstreusel mit Creme & Vanilleglace	14.00
Cremeschnitte mit Rahm	12.00
Crème Brûlée	14.00
Bretonischer Sablé mit Beeren & Vanilleglace	15.00
Mini-Tiramisu im Glas	8.00
Fondant au Chocolat mit Caramelsauce	16.00
Panna Cotta mit Beerenkompott	13.00
Pavlova mit Fruchtsalat	14.00





KAFFEE PAUSEN





KAFFEE PAUSEN

INKL. KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT

THE HOME KAFFEPAUSE Frische Croissants, Pain au Chocolat, Früchtekorb	16.00
GESUNDE PAUSE 2x Smoothies, Nussvariationen, Trockenfrüchte, Müsliriegel, Früchtekorb	18.00
FRENCH PASTRY PAUSE Eclairs, Macarons, Madeleines	24.00
SCHWEIZER SCHOKOLADENPAUSE Schweizer Pralinen, Schokoladenfondue mit Früchten, heisse Schokolade	28.00
EXPRESS-PAUSE Süsse & salzige Mini-Bagels, Obstspiesse, Früchtekorb	21.00
VEGANER GENUSS Vegane Kuchen, Energy Balls, pflanzliche Milchalternativen für den Kaffee	19.00
SAISONALE PAUSE Regionale & saisonale Produkte, Früchtekorb	22.00
RUSTIKALE PAUSE Frisches Brot, Käseauswahl, kalter Braten, Früchtekorb	24.00



Loulou

Restaurant & Bar

Loulou @ THE HOME HOTEL ZÜRICH

Kalandergasse 1 • 8045 Zürich

47°21'32.7"N 8°31'23.0"E

+41 44 213 22 99

welcome@thehomehotel.ch

www.thehomehotelzurich.ch

