




22.06.2026 – 26.06.2026

WOCHENMENU

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

Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar




Weinkarte




MONTAG

Poulet-Shawarma mit Zitronenreis,
Joghurt und Gurkensalat

-  Ravioli mit Ricotta und Spinat an
Salbeibutter und Parmesan


DIENSTAG

Schweinsfilet, Rosmarinjus, Ofenkar-
toffeln und mediterranem Gemüse

-  Cremiges Steinpilzrisotto mit
Parmesan und Trüffelöl

MITTWOCH


Geschmorter Rindsbraten mit
Aprikosen, Mandeln, Safran-Couscous

-  Mediterraner Couscous mit Grill-
gemüse, Minze und Joghurt-Tahini




DONNERSTAG

Lammhackbällchen, Tomatensauce,
Orecchiette und Pecorino

-  Zucchini-Fritters mit Kräuter-Labneh
und Datterini-Tomatensalat

FREITAG

Doradenfilet mit Cherrytomaten,
Oliven, Kapern und jungen Kartoffeln

-  Shakshuka mit Feta, frischen Kräutern
und gerösteter Focaccia

OH..LALA...

Moules Provencales
Miesmuscheln,
Tomaten, Kräutern
Weissweinsud
mit Züri Fries



21 / 29

LOULOUS FAVORITEN

Grillierter Pulpo mit Fenchel,
Orangen und Chicorino rosso
Salat

28

Asia Beef Tatar LouLou Style
mit Ingwer, Sardellen,
Limettenkaviar, Edamame
Hoisin-BBQ- und Soja-
Honig-Sauce, Brioche Toast

24 / 34
+4

Tagliolini mit schwarzer
Trüffelrahmsauce

21 / 27

Arktischer Island Saibling mit
Thunfisch Bottarga, wilder
Brokkoli und Fregola Sarda
in Mascarpone-Creme

39

Living Room Burger (Rind 200g)
Brioche, Ei, Kalbsspeck, Tomaten-
Chutney, Emmentaler Käse,
Zwiebelmarmelade, Eisbergsalat,
Senf Mayonnaise, Essiggurke

35