

03.08.2026 – 07.08.2026

WOCHENMENU

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

Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar



Weinkarte



MONTAG

Lammkoteletts vom Grill, griechische Auberginencreme und Joghurtsauce

-  Orzo mit Zuccinicreme, Basilikum, Zitrone, Parmesan & Pistazien

DIENSTAG

Pouletbrust, Rotweinsauce, Karotten, Zitronensalat & Stampfkartoffeln

-  Linguine mit Tomaten, Paprika, Minze, Schnittlauch, Pinien, Fior di Latte

MITTWOCH

Gebratenes Zanderfilet, Zitronenbuttersauce, Kartoffel-Basilikumpesto

-  Geschmorte Aubergine mit Joghurt-Zitronensauce, karamellisierten Zwiebeln & Petersilien-Minz-Salat



DONNERSTAG

Gepuffter Schweinebauch mit Teriyaki-Glasur, Mango-Chili-Erdnuss-Salat

-  Gnocchi mit sautiertem Babyspinat, Dill, Frühlingszwiebeln & Feta-Crumble

FREITAG

Fischvariation mit Lachs, Loup de Mer & Zander, Kichererbsenpüree, Kapern

-  Pilzrisotto mit Sommertrüffel & Alba-Trüffelöl

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
Kleine Portion Züri Fries

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



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

