02.11.2026 – 06.11.2026

WOCHENMENU

LouLou
ITALIAN OSTERIA

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

Menu	29
Vegi-Menu	27

MONTAG

Gegrilltes Entrecôte an Rotweinsauce, Süsskartoffelpüree, Broccoli & Erbsen

Lauwarmer Randensalat, Baumnuss-spesto, Ziegenkäse und Orangenzeste

DIENSTAG

Doradenfilet, Kräuter-Kartoffelstampf, Caponata-Sauce und Kräutersalat

Falafel mit Tahini-Joghurtsauce, Rucolasalat und cremiger Ricotta

MITTWOCH

Gebratene Lammkeule, Rosmarinjus, Pastinakenpüree und Gemüse

FULLY BOOKED

Paccheri an Camembertsauce, Feigen und geräucherte Mandeln

DONNERSTAG

Schwarzes Risotto mit Tintenfischtinte Meeresfrüchte und Cherrytomaten

FULLY BOOKED

Orzo-Pasta mit Pilzen, weisses Trüffel-öl und frische Kräuter

FREITAG

Gegrillte Pouletbrust an Zitronen-Thy-mian-Sauce, Kartoffelpüree, Karotten

FULLY BOOKED

Gnocchi mit Spinat und Feta, frischer Dill und Zitrone

LOULOUS FAVORITEN

Zartes Wolfsbarschfilet mit Zitronenbutter, Kapern und gegrillte Zitrone 39

Schweizer Rindstartare mit Senf, Kapern, süss-saure Schalotten, Kräutern und Brioche-Toast 26 / 36

Rigatoni Cacio e Pepe mit Pecorino und der LouLou Peffermischung 24

Tagliatelle al Ragù Bianco di Cervo, weisses Hirschragout, Reduktion roter Beeren 27

Living Room Burger, saftiges Rindfleisch (200g), Brioche-Bun, Spiegelei, Kalbsbacon, Emmentaler, rote Zwiebelmarmelade, würzige Cornichon, Tomaten-Chutney, Eisbergsalat und eine würzige Senfmayonnaise
Serviert mit Züri Fries 36

Moules all' Italiana 21 / 29
Tomaten-Concassé, Weiss-wein, Knoblauch, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Sud und geröstetes Brot

Ceasar Salad
Römersalat, Ceasar Dressing, Focaccia-Croutons, Parmigiano Monate gereift, schwarzer Pfeffer 18
mit gegrillter Pouletbrust +7

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