

LouLou

Restaurant & Bar



VORSPEISEN

- Blattsalate hausgemacht** 13
· mit weichgekochtem Ei +2
frische Komposition aus edlen Blättern
- Nüsslisalat** 17
mit Granatapfel, Pekannüssen und Feta-Crumble
· mit gegrillten Garnelen +6
· mit gegrillter Foie Gras +6
- Salatsaucen:
French Dressing, Italian Dressing, Zitronen-Kerbel-Dressing
oder Olivenöl-Sherry-Dressing (vegan)
- Tagessuppe** 9
heute besonders – morgen vorbei
- Süsskartoffel-Erdnuss-Suppe** (vegan) 12
· mit Flusskrebs-Mangosalat +3
sanfte Süsse mit exotischer Tiefe
- Jakobsmuscheln** 21
goldbraun gebraten, Erbsen in Beurre Blanc
erfrischt von Granny Smith Apfel mit Malzessig
Meer trifft Garten
- Asia Beef Tatar LouLou Style** 24 / 34
mit Ingwer, Sardellen, Limettenkaviar, Edamame und
Zuckerschoten, dazu Hoisin-BBQ-Sauce und Soja-Honig-Sauce
mit Brioche-Toast
· kleine Portion Züri Fries +4
roh, raffiniert und voller Kontraste
- Bœuf Rossini** (90 g) 48
Sauce Perigourdine, schwarzer Trüffel,
Foie Gras und Madeira-Spargeln
ein Klassiker von zeitloser Grösse

PASTA UND VEGETARISCH

- Hausgemachte Frühlingsrolle** 22
mit Wakame-Salat, Nam-Yim-Sauce und Miso-Chili-Mayo-Dip
Frühlingsgefühle auf dem Teller
- Elsässer Flammkuchen** reloaded 21
Crème fraîche, Roquefort, Thymianzwiebeln, Grappa-Trauben
· mit Kräuterspeck +4
süss, salzig, knusprig – très chic!
- Tagliolini mit schwarzer Trüffelrahmsauce** 21 / 27
wenn Pasta Haute Couture trägt

WEINKARTE



Signature dish



Serviert mit Rechaud und Pfanne
THE BUTCHER'S PAN CAFÉ DE PARIS

Züri Fries und buntes Gemüse – *die Diva der Karte*

Entrecôte 49 Gambas 39 geröstete Blumenkohlscheiben 29

Fleisch und Fisch

- Arktischer Island Saibling** mit Thunfisch Bottarga 39
dazu wilder Brokkoli und Fregola Sarda in Mascarpone-Creme
ein Teller wie Urlaub in Island
- Seeteufel** 41
mit Kräuterkruste, Zitronen-Buttersauce,
Sesam-Spinat und Schichtkartoffeln
ein Genuss, der auf der Zunge segelt
- Chicken-Kokos-Curry** 34
mit Bambussprossen, Pak Choi und Jasminreis
cremige Wärme mit fernöstlicher Seele
- Lammfilet** 47
mit Portwein-Thymian-Honig-Jus, Bohnencassoulet
und Knoblauch-Herzogin-Kartoffeln
so zart, dass selbst die Gabel errötet
- Bœuf Rossini** (180 g) 69
Sauce Perigourdine, schwarzer Trüffel,
Foie Gras und Madeira-Spargeln
die Krone der Klassik
- Chateaubriand** (400 g) für 2 Personen *pro Person* 60
mit buntem Gemüse, Züri Fries und Café de Paris
sharing is caring

Oh... la... la...

- Moules Provencales und Züri Fries** 21 / 29
Miesmuscheln mit Tomaten,
Kräutern und Weisswein
mit Züri Fries
Meer geht nicht



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



LouLou

Restaurant & Bar