




06.04.2026 -10.04.2026

# WOCHENMENU

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

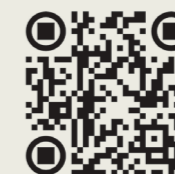
Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

# LouLou

Restaurant & Bar



Weinkarte




## MONTAG

Heute verwöhnen wir Sie mit unserem Osterbrunch. Freuen Sie sich auf eine Kombination aus Frühstücksspezialitäten, saisonalen Köstlichkeiten sowie warmen und süssen Gerichten

## DIENSTAG

Zartes Pouletgeschnetztes mit duftendem Reis

-  Cremige Gnocchi mit würzigem Gorgonzola

## MITTWOCH


Thailändischer Chicken-Cashew-Wok mit Reis

-  Kürbisravioli mit Spinat, Cherrytomaten, Kürbiskernen




## DONNERSTAG

Zürcher Geschnetztes mit goldbrauner Rösti

-  Vegetarischer Fried Rice mit geräuchertem Tofu

## FREITAG

Ganze Forelle mit Blattspinat und Kartoffelstock

-  Gefüllte Zucchini auf Tomatencon-cassé und Salat

## OH..LALA...

Moules Provencales  
Miesmuscheln,  
Tomaten, Kräutern  
Weissweinsud  
mit Züri Fries



21 / 29

## LOULOUS FAVORITEN

Nüsslisalat mit Granatapfel,  
Pekannüssen und  
Feta Crumble 17

Asia Beef Tatar LouLou Style  
mit Ingwer, Sardellen,  
Limettenkaviar, Edamame  
Hoisin-BBQ- und Soja-  
Honig-Sauce, Brioche Toast 24 / 34  
Kleine Portion Züri Fries +4

Tagliolini mit schwarzer  
Trüffelrahmsauce 21 / 27

Caesar Salat mit Poulet 28

Seeteufel, Kräuterkruste  
Zitronen-Buttersauce, Sesam-  
Spinat, Schichtkartoffel 41

Living Room Burger (200g)  
Brioche, Ei, Kalbsspeck,  
Emmentaler Käse, Zwiebel-  
marmelade, Eisbergsalat 35



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

