




27.04.2026 – 01.05.2026

WOCHENMENU

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

Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar



Weinkarte



MONTAG

Rohschinken mit grünem Spargel,
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

-  Pochiertes Ei mit grünem Spargel
Sauce Hollandaise


DIENSTAG

Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln
und Blattspinat

-  Gnocchi alla Puttanesca (Tomaten, Oliven, Kapern und Kräutern)

MITTWOCH

Kalbspicanha mit grünem Spargel,
Sommersalat an Kräutervinaigrette

-  Crespelle alla Fiorentina



DONNERSTAG

Maispoularde mit Kartoffelgratin und
grünem Spargel

-  Käseravioli mit Rucola mit Cherrytoma-
ten und gerösteten Kürbiskernen

FREITAG

Felchenfilet mit Meerrettichmayonnai-
se, grillierte Karotten und Sesam

-  Seppialinguine mit Spargelcarbonara

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

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