




08.06.2026 – 12.06.2026

WOCHENMENU

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

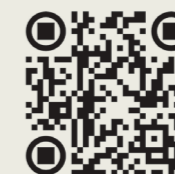
Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar




Weinkarte




MONTAG

Kalbssteak mit knusprigen Bratkartoffeln und frischem Kräutersalat

-  Sepia-Linguine in einer Safran-Zitronen-Sauce, Artischocken und Erbsen


DIENSTAG

Pollo Fino, serviert mit mediterranem Ofengemüse

-  Caprese-Salat mit Ochsenherztomaten, cremiger Burrata und Basilikum

MITTWOCH


Würzige Merguez mit Taboulé-Salat und Tomatendressing

-  Gegrillte Karotten, Meerrettich-Mayonnaise, Sesamzwiebeln und Portulak




DONNERSTAG

Orecchiette alla Bolognese mit langsam geschmortem Ragù

-  Hausgemachte Gemüsequiche mit Tomatensauce und Blattsalat

FREITAG

Ganze Forelle mit Tomaten, Oliven und Kapern, Reis und saisonaler Salat

-  Gefüllte Zucchini mit cremiger Pilzfüllung, serviert mit Blattsalat

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
Kleine Portion Züri Fries +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