

07.09.2026 – 11.09.2026

WOCHENMENU

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

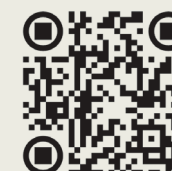
Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar



Weinkarte



MONTAG

Rindsgeschnetzeltes, Rösti-Galetten,
karamellisierter Sellerie und Pilzjus

-  Spinat-Risotto, Frühlingszwiebeln, Dill
und Feta

DIENSTAG

Freiland-Poulet, Basmatireis, Guaca-
mole, Zwiebel-Pickles und Kräuter

-  Steinpilz-Tagliatelle, Trüffelöl und
Parmesanspäne

MITTWOCH

Lammkoteletts, Babykartoffeln,
Gemüse & aromatischer Rosmarinjus

-  Safran-Fregola, Zucchini, Cherry-
tomaten und frische Minze



DONNERSTAG

Rinds-Moussaka, Ragout, Aubergine,
Kartoffel, Zucchini und Würzjoghurt

-  Gnocchi mit Basilikumpesto,
Pinienkerne und würziger Pecorino

FREITAG

Dorade mit Grillgemüse, Fenchelsalat
und fruchtige Orangensauce

-  Spaghetti Mediterranea, Tomaten,
Knoblauch, Oliven, Kapern & Burrata

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



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

