

14.09.2026 – 18.09.2026

WOCHENMENU

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

Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar



Weinkarte



MONTAG

Entrecôte, Kartoffelstampf, karamellisierte Knollensellerie, Rosmarinjus

-  Kürbisrisotto cremig gerührt mit Gorgonzola und Baumnüssen

DIENSTAG

Lammkoteletts, Salsa Verde, Kräuter-Zitronen-Basmatireis & Cherrytomaten

-  Aromatische Fregola Sarda mit Randen, Baumnüssen, Minze und Feta

MITTWOCH

Moussaka vom Rind mit Auberginen, Kräutersalat und würzigem Joghurt

-  Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken, Minze, Granatapfel und Petersilie



DONNERSTAG

Geschmorte Rindsschulter, Babykartoffeln und karamellisierten Karotten

-  Gnocchi mit Rucolapesto mit cremiger Burrata und gerösteten Pistazien

FREITAG

Dorade, Gemüse, eingelegte Zwiebeln, Blattsalat & Zitronen-Olivenöl-Dressing

-  Orecchiette mit Fenchel, Ricotta, abgerundet mit Limette & Knoblauch

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
Kleine Portion Züri Fries

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 Allergendecklaration.