



ANTIPASTI

Brioche e Culatello (★) Warmes Brioche, feiner italienischer Rohschinken	20
Vitello Tonnato (GF, LF) Kalb, leichte Thunfischsauce, Kapernbeeren, mariniertes Eigelb	26
Carpaccio di Manzo Luma (GF) Luma Rinderfilet, Eigelbcreme, Rucola, süss-saure rote Zwiebeln, Parmigiano 36 Monate gereift	27
Carciofi Fritti (V+, GF) Frittierte Artischocken, Grüne Sauce, Minze, Zitrone	16
Insalata Little Gem Sardellen-Senf-Dressing, Focaccia-Croutons, Parmigiano 36 Monate gereift, schwarzer Pfeffer	14
Radicchio e Spinacino (V, GF) Gebratener Radicchio, Babyspinat, Orangendressing, geröstete Walnüsse, Ricotta	17
Midollo di Vitello Arrosto (★) Geröstetes Kalbsmark, Pilzjus, süss-saure rote Zwiebeln, Kräutersalat, geröstetes Brot	27

PASTA FRESCA

Frische Pasta, hausgemacht aus Bio-Mehl

Rigatoni Cacio e Pepe (V) Pecorino, LouLou Pfeffermischung	24
Spaghetti Quadrati Burro e Alici (★) Butter, Sardellen, Zitrone, Petersilien-Paniermehl	21
Spaghetti Quadrati alla Carbonara e Tartufo Nero Guanciale, Ei, Pecorino, schwarzer Wintertrüffel	30
Plin al Barolo (★) Hausgemachte Plin-Ravioli gefüllt mit in Barolo geschmortem Rind, Jus, frittiertes Salbei	29
Tagliatelle al Ragù Bianco di Cervo Weisses Hirschragout, Reduktion roter Beeren	27
Paccheri ai Crostacei Krustentier-Bisque, Garnelen, Petersilienöl, Zitronenabrieb, Dill	29
Risotto Zucca e Gorgonzola (V, GF) Acquerello Reis, Kürbis, milder Gorgonzola, geröstete Haselnüsse, gereifter Balsamico, Kräuteröl	23

SECONDI



Filetto di Manzo al Tartufo Nero (GF) Schweizer Rinderfilet, schwarzer Wintertrüffel	58
Guancia di Manzo Brasata (GF) Geschmorte Rinderbacke, Cremige Polenta, Rotweinjus, glasierte rote Zwiebel	36
Collo di Maiale Luma Dry-Aged (★, GF) Luma Dry-Aged Schweinenacken, Kartoffel-Millefeuille, Apfel-Senf-Jus, Brunnenkresse	40
Sogliola Intera (GF) Ganze Seezunge, mediterrane Beurre blanc, frittierte Kapern, geröstete Zitrone	55
Melanzana alla Parmigiana (V) Aubergine, San Marzano Tomaten, Mozzarella, Parmigiano, Basilikum	26

CONTORNI · BEILAGEN

Patatine Fritte (V+, GF) Pommes frites, Rosmarinsalz	7
Broccolini (V+, GF) Broccolini, Knoblauch, Chili, Zitrone	9
Risotto Bianco (V, GF) Acquerello Reis, Weisswein, Parmigiano	9
Polenta Cremosa (V, GF) Cremige Polenta	7



FORMAGGI & DOLCI

Selezione di Formaggi Italiani (V) Vier italienische Käse, Feigen-Mostarda, Walnussbrot	29
Cannolo Siciliano (★, V) Ricotta-Creme, kandierte Orange, Pistazien	16
Tiramisù (V) Mascarpone, Kaffee, Kakao	15
Mousse Cioccolato e Olio d'Oliva (V) Mousse aus dunkler Schokolade & Olivenöl, Himbeere, Kakao-Crumble, Fleur de Sel	18
Gelati e Sorbetti (V) Glacé: Vanille, Pistazie, Stracciatella Sorbets (V+): Zitrone, Himbeere, Mandarine	7

★ LouLou Signature V Vegetarian V+ Vegan GF Gluten free
Alle Preise in CHF, inklusive Service & gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Service-mitarbeitenden nach der Allergendeclaration.

Unsere Produkte
Wir bevorzugen nach Möglichkeit regionale Produkte. Unser Fleisch kommt aus der Schweiz, während unsere Wurstwaren aus Italien stammen. Fisch und Meeresfrüchte wählen wir je nach Saison, Qualität und Herkunft aus.