

26.10.2026 – 30.10.2026

WOCHENMENU

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

Menu 28

🌿 Vegi-Menu 26

MONTAG

Gegrilltes Entrecôte mit Pfeffersauce,
Süsskartoffelpüree, Broccoli & Erbsen

🌿 Cremiges Risotto mit Spinatcreme,
Calamari und Dill

DIENSTAG

Kebab mit Kartoffelpüree, aromatische
Tomatensauce und Gruyère

🌿 Orzo mit Peperoni-Pesto, Parmesan,
Minze und geräucherte Mandeln

MITTWOCH

Zanderfilet mit Artischockensauce,
Quinoa und frischer Kräutersalat

🌿 Penne all'Arrabbiata, cremige Ca-
membertsauce und frisches Basilikum

DONNERSTAG

Doradenfilet mit Safran-Aioli,
Randen und marinierter Fenchel

🌿 Gnocchi mit Basilikumpesto, cremige
Burrata und geröstete Pinienkerne

FREITAG

Knuspriger Schweinebauch, Kroket-
ten, Pastinaken, Gemüse, Lauchsauce

🌿 Tagliatelle mit Pilzen, weisses Trüffel-
öl, Brotbrösel, Petersilie, Pecorino

LouLou

ITALIAN OSTERIA



LOULOUS FAVORITEN

Zartes Wolfsbarschfilet mit
Zitronenbutter, Kapern und
gegrillte Zitrone 39

Schweizer Rindstartare mit Senf,
Kapern, süss-saure Schalotten,
Kräutern dazu Brioche-Toast
und ein kleiner Salat 26 / 36

🌿 **Rigatoni Cacio e Pepe** mit
Pecorino und der LouLou
Peffermischung 24

**Tagliatelle al Ragù Bianco di
Cervo**, weisses Hirschragout,
Reduktion roter Beeren 27

Living Room Burger, saftiges
Rindfleisch (200g), Brioche-Bun,
Spiegelei, Kalbsbacon, Emmentaler,
rote Zwiebelmarmelade, würzige Cor-
nichon, Tomaten-Chutney, Eisbergsa-
lat und eine
würzige Senfmayonnaise
Serviert mit Züri Fries 36

Moules all' Italiana
Tomaten-Concassé, Weiss- 21 / 29
wein, Knoblauch, Petersilie,
schwarzer Pfeffer, Sud
und geröstetes Brot

Cesar Salad
Römersalat, Ceasar Dressing,
Focaccia-Croutons, Parmigiano 36
Monate gereift, schwarzer Pfeffer 18
mit gegrillter Pouletbrust +7