

24.08.2026 – 28.08.2026

WOCHENMENU

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

Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar



Weinkarte



MONTAG

Pouletbrust vom Grill mit Babykartoffeln und Pfeffer-Zitronen-Sauce

-  Cremige Steinpilz-Tagliatelle mit Parmesanrahm

DIENSTAG

Lammbratwurst mit Auberginen-Tomaten-Sauce und knusprige Rösti

-  Vegetarische Moussaka mit Rucola und Parmesanspänen

MITTWOCH

Tagliata di Manzo mit Rosmarin-Kartoffeln und Salsa verde

-  Falafel, Joghurtsauce, Kräutersalat und eingelegte Zwiebeln



DONNERSTAG

Dorade mit Randen, Fenchelsalat und fruchtige Orangensauce

-  Gnocchi mit Basilikumpesto und cremiger Burrata

FREITAG

Zanderfilet mit Safran-Zitronen-Risotto und Petersilie

-  Frischer Couscoussalat, Tomate, Gurke, Minze und Granatapfel

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.

