

26.01.2026 – 30.01.2026

WOCHENMENU

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

Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar



Weinkarte



MONTAG

Linguine con Gamberi - gebratene Crevetten und feine Kräuter

-  Pasta Aglio e Olio – Pasta mit Olivenöl, Knoblauch und Chili

DIENSTAG

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit knusprigen French Fries

-  Langsam gekochter Risottoreis mit feinen Steinpilzen

MITTWOCH

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons & Röstihash

-  Lasagne mit saisonalem Gemüse, frisch aus dem Ofen




DONNERSTAG

Widekerli mit Rüebli-Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin

-  Flammkuchen mit Gorgonzola, Oliven und roten Zwiebeln

FREITAG

Gebratenes Zanderfilet mit Spinat & Zitronen-Butterkartoffeln

-  Orientalischer Couscous, Aubergine, Joghurt, Minze und Granatapfel

OH..LALA...

Moules & Frites
Miesmuscheln im Weissweinsud mit Pommes Frites

17 / 25



LOULOUS FAVORITEN

Nüsslisalat mit Speck, Artischocke und pochiertem Ei 19

Asia Beef Tatar leicht angebraten, Koriander, Walnussöl, Mayak-Ei, Brioche & Kräutersalat 19 / 33

Tagliolini mit schwarzen Trüffeln 18 / 27

Scharfe Chili-Rotwein-Bratwurst 17 / 25

Zander gebraten, Violettkartoffel, Gewürzapfel, Safranfenchel 39

Signature Burger mit Spiegelei, Kalbs-Bacon, Trüffelöl, Cole Slaw und Pommes Frites 38



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

