02.11.2026 – 06.11.2026

WOCHENMENU

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

	Menu	29
V	Vegi-Menu	27

LouLou
Restaurant & Bar



Weinkarte



MONTAG
Gegrilltes Entrecôte an Rotweinsauce, Süsskartoffelpüree, Broccoli & Erbsen

V Lauwarmer Randensalat, Baumnuss-spesto, Ziegenkäse und Orangenzeste

DIENSTAG
Doradenfilet, Kräuter-Kartoffelstampf, Caponata-Sauce & frischer Kräutersalat

V Falafel mit Tahini-Joghurtsauce, Rucolasalat & cremiger Ricotta

MITTWOCH
Gebratene Lammkeule, Rosmarinjus. Pastinakenpüree & geröstetes Gemüse

FULLY BOOKED

V Paccheri an Camembertsauce, karamellisierte Feigen, geräucherte Mandeln und Thymian



DONNERSTAG
Schwarzes Risotto mit Tintenfischtinte, Meeresfrüchte und Cherrytomaten

FULLY BOOKED

V Orzo-Pasta mit Pilzen, weisses Trüffelöl und frische Kräuter

FREITAG
Gegrillte Pouletbrust an Zitronen-Thymian-Sauce, Kartoffelpüree, Karotten

FULLY BOOKED

V Gnocchi mit Spinat & Feta, frischer Dill und Zitrone

MOULES ALL'ITALIANA



Frische Muscheln mit Tomaten-Concassé, schwarzen Pfeffer, Weisswein, Knoblauch, Petersilie mit aromatischen Sud und geröstetes Brot 21/29

LOULOUS FAVORITEN

Zartes Wolfsbarschfilet mit Zitronenbutter, Kapern, Zitrone 39

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

Rigatoni Cacio e Pepe Pecorino und der LouLou Peffermischung 24

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

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

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

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