




15.06.2026 – 19.06.2026

WOCHENMENU

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

Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar




Weinkarte




MONTAG

Poulet al Limone mit mediterranem Ratatouille-Gemüse und Kräutern

-  Rigatoni alla Norma mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Ricotta

DIENSTAG

Saltimbocca vom Kalb mit Safran-Pilz-Risotto und Jus

-  Cremiges Zitronenrisotto mit grünem Spargel und frischer Burrata

MITTWOCH


Geschmorte Rindsbäggli mit Polenta und glasierten Karotten

-  Melanzane alla Parmigiana mit Blattsalat



DONNERSTAG

Orecchiette mit toskanischer Salsiccia

-  Gnocchi, Basilikumpesto, Oliven, Baumnüssen, Rucola und Tomaten

FREITAG

Felchenfilet, Kartoffel-Lauch-Gemüse, und confierten Datterini-Tomaten

-  Mediterran gefüllte Peperoni mit Risoni, Feta, Oliven, Kräuter & Tomaten

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