

27.07.2026 – 31.07.2026

WOCHENMENU

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

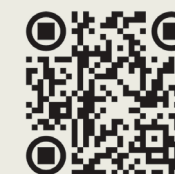
Menu	28	
 Vegi-Menu	26	

LouLou

Restaurant & Bar



Weinkarte



MONTAG

Weissfischfilet, Kräutersauce, geröstete
Peperoni, Estragon & Kräuterkartoffeln

-  Panzanella mit Ziegenkäse, Tomaten,
Gurke, Zwiebeln, Rucola, Aprikosen

DIENSTAG

Poulet Milanese, geröstete Tomaten,
Rucola, Parmesan, Zitronensauce

-  Erbsenrisotto, Burrata, Basilikumöl,
frische Kräuter und geröstete Nüsse

MITTWOCH

Rosa gebratenes Rindssteak, Saisonge-
müse, Kartoffeln und Rosmarinjus

-  Paccheri Aglio, Olio e Peperoncino,
Knoblauch, natives Olivenöl, Chili,
geröstete Brotbrösel und Parmesan



DONNERSTAG

Mediterranes Schweinsfilet, gegrillte
Zucchini, Zitronensauce & Kräutersalat

-  Vegetarische Moussaka mit Tomaten-
& Béchamelsauce, Pilze & Kartoffel

FREITAG

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Zucchini,
Tomaten, Oliven, Kapern, Zitronenöl

-  Spaghetti mit rotem Pesto, Tomaten,
Mandeln, Basilikum & Parmesan

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
Kleine Portion Züri Fries

24 / 34
+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 Allergendeclaration.

