

SPEISEKARTE

LouLou

FRENCH GRILL & RAW BAR

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

*Prices in CHF incl. VAT.*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen.

*If you have any allergies or intolerances, please ask our service staff about our Allergen.*

## RAW BAR

### Les huîtres

Austern je nach Saison

*Oysters depending on the season*

Fines pro Stück 8

Oléron pro Stück 6

Cocktail de crevettes (VNM) sur lit de brioche 23

Crevetten auf Brioche | Eisbergsalat

Gurken | Apfelchutney

*Prawns | brioche | iceberg lettuce*

*cucumber | apple chutney*

Sashimi de Maître Toru 18

Sashimi nach Meister Toru mit Thunfisch (PH),

Lachs (NOR) und Kingfisch (DNK)

*Sashimi by Master Toru with tuna (PH),*

*salmon (NOR) and kingfish (DNK)*

Le tatare 27/36

Zürcher Rind | Micro Greens | Kapern

Auberginen- Kaviar | Alpenkräuter | Belperknolle

*Zurich beef | Micro greens | Capers*

*Eggplant caviar | Alpine herbs | Belper tuber*

## HORS D'ŒUVRE

- La salade verte mélangée** 15  
Blattsalat | Gemüse | Kernen | Buttermilchdressing  
*Leaf salad | vegetables | seeds | buttermilk dressing*
- Terrine de cerf (CH)** 22  
Hirschterrine | Bierbrot | Zwetschgenschutney  
*Venison terrine | beer bread | plum chutney*
- Chèvre chaude** 18  
Warmer Ziegenkäse | Honig | Senf | Feigen | Wildkräuter  
*Warm goat's cheese | Honey | Mustard | Figs | Wild herbs*
- Inbar prépare la soupe du jour** 14  
Inbar kocht die Suppe des Tages  
*Inbar cooks the soup of the day*
- Ce ne sont pas des escargots (CH)** 18  
Falsche Schnecken | Rindfleischwürfeli  
mit Café de Paris gratiniert  
*False snails | Beef cubes with Café de Paris au gratin*
- La pizza française LouLou** 24  
Sauerteigboden belegt mit Blutwurst (CH)  
karamellisierte Zwiebeln | Crème fraîche  
*Sourdough base topped with blood sausage  
caramelized onions | crème fraîche*



## PLAT DE RÉSISTANCE

- Bœuf Bourguignon (CH)** 41  
Geschmortes Rindfleisch | Champignon | Silberzwiebeln  
Speck | Croutons | LouLou Kartoffelstock  
*Braised beef | mushrooms | onions | bacon  
mashed potatoes LouLou*
- Civet de chevreuil (EU)** 42  
Rehpfeffer | Rotkraut | Serviettenknödel  
*Jugged venison | red cabbage | Austrian dumplings*
- Moules et frites à la Parisienne (NLD)** 37  
Miesmuscheln nach Pariser Art | Pommes allumettes  
*Parisian-style mussels | French fries*
- Les Raviolis** 24/38  
Hausgemachte Ravioli, je nach Saison gefüllt  
*Homemade ravioli filled according to the season*
- Topinambur** 34  
Topinambur | Buchweizen | Trüffelschaum  
Piemontesische Haselnuss  
*Jerusalem artichoke | buckwheat | truffle foam  
Piedmont hazelnut*
- Sandre en croûte de persil (CH)** 41  
Zanderfilet mit Petersilienkruste  
Champagner-Sauerkraut | Beluga Linsen  
*Pike-perch fillet with parsley crust  
Champagne sauerkraut | Beluga lentils*
- Entrecôte LouLou** 56  
Schweizer Entrecôte | Café de Paris  
Pommes allumettes | Gemüse  
*Swiss entrecôte | Café de Paris  
French fries | vegetables*

**Saucisse de porc grille (CH)** 38

Hausgemachte Schweinsbratwurst | Jus  
Zwiebeln | Pommes frites

*Homemade pork sausage | Jus | onions  
French fries*

**Côtelettes d'agneau (IRL)** 58

Lammkoteletten

*Lamb chops*

**Viande de notre vitrine Dry Age**

Die edlen Fleischstücke reifen in unserem Dry Ager  
während 21 Tagen zur perfekten Zartheit.

*The fine cuts of meat are matured in our Dry Ager  
for 21 days to perfect tenderness.*

**Côte de bœuf (CH) pour 2 personnes – Pro 100gr.** 33

Rindskotelette

*Beef cutlet*

**Beilagen | Side dish**

Pommes frites | Gemüse

*French fries | Vegetables*

**Sauce | sauce**

Kräftiger Jus | Café de Paris LouLou | Sauce Hollandaise

*Strong meat jus | Café de Paris LouLou | Hollandaise sauce*

## LA DOUCE SAVEUR DU DESSERT

<b>Glaces et sorbets faits maison – boule</b>	6
Hausgemachtes Eis und Sorbet <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	
<b>Gâteau au chocolat</b>	15
Schokoladenkuchen   Beeren   Crème de Gruyère <i>Chocolate cake   Berries   Crème de Gruyère</i>	
<b>Gâteau au fromage frais à la basque</b>	16
Frischkäsekuchen   Feigen <i>Cream cheesecake   Figs</i>	
<b>Crème Brûlée</b>	14
Gebrannte Crème   Rotweinbirne   Zimtstreusel <i>Caramel cream   Red wine pear   Cinnamon crumble</i>	
<b>Le fromage</b>	18
Käseauswahl vom Käser Jumi   Früchtebrot   Aprikosenchutney <i>Selection of cheeses from cheesemaker Jumi Fruit bread   Apricot chutney</i>	

