LouLou

Restaurant & Bar

Weinkarte

Signature dish

Serviert mit Rechaud und Pfanne

THE BUTCHER'S PAN CAFÉ DE PARIS

Entrecôte *49* Gambas *37* geröstetes Blumenkohlsteak *28*

Züri Fries & Saisongemüse – *die Diva der Karte*

VORSPEISEN

Grüner Salat *12*
Kerne, Nüsse, Samen & Croûtons
knackig, frisch, einfach oh là là

Nüsslisalat *19*
mit Speck, Artischocke und pochiertem Ei
der charmante Klassiker vom Land

Jakobsmuscheln *21*
Goldbraun gebraten, Erbsen in Beurre Blanc,
erfrischt von Granny Smith
die Côte d'Azur auf dem Teller

Entenleber *23*
sanft gebraten vom Grill, auf Brioche, mit Marille,
Portweinzwiebel & Haselnuss – *ein Rendezvous der Geschmäcker*

Asia Beef Tartare *19 / 33*
leicht angebraten, Koriander, Walnussöl, Pickles, Mayakei,
Brioche & Kräutersalat – *klingt wild, schmeckt merveilleux*

Saisonale Suppe *12*
Überraschung, immer frisch vom Markt, 3erlei Suppen
Supp it like it's hot!

Salatsaucen:
Home-, French- oder Italian Dressing

Fleisch & Fisch

Chilli-Rotwein Bratwurst *17 / 25*
mit Merlot-Schalotten und Petersilienwurzelpüree
die scharfe Versuchung

Kalbsbäckchen *25 / 38*
butterzart geschmort mit Kartoffel-Pastinaken &
Rauchsalzpopcorn – *so zart, dass selbst die Gabel errötet*

Zander gebraten *39*
auf Violettkartoffelstock mit Gewürzapfel, Safranfenchel &
Sauerrahm – *ein Genuss, der auf der Zunge segelt*

Rotbarbe gebraten *41*
mit Schichtkartoffel & Erbsencreme
ein Teller wie Urlaub in Südfrankreich

Bœuf Rossini *46 / 69*
mit Sauce Périgourdine, Entenleber, Brioche &
schwarzem Trüffel – *die Krone der Klassik*

Chateaubriand 400g für 2 Personen *pro Person 60*
mit Grillgemüse, Züri Fries & Beurre Café de Paris
sharing is caring

PASTA & GEMÜSE

Gefüllter Kürbis *31*
mit Spinat, Waldpilzen & Aberot Rotschmierkäse
ein französisches Herbstgefühl

Elsässer Flammkuchen reloaded *19*
Feige, rote Zwiebel, Chavroux & Thymianhonig
süss, salzig, knusprig – très chic!

Tagliolini mit schwarzem Trüffel *18 / 27*
wenn Pasta Haute Couture trägt

Linguine à la Vongole *17 / 25*
Herzmuscheln, Minze, Petersilie, Knoblauch & Olivenöl
Meer geht nicht

DESSERT

Glace Artisan & Sorbets Maison *pro Kugel 5*
aus der Eismanufaktur Casa Nobile
handgemacht, himmlisch, immer eine Sünde wert

Creme brûlée *9*
knackig, karamellisiert, cremig

Schokoladenzigarre *14*
mit Schokoladenmousse, Crumble & dunkler Schokolade,
1cl Cognac – *der süsse Verführer*

Zitronentarte Fabergé *13*
Zitrone, Himbeere, weisse Schokolade & Gold
ein Dessert wie ein Schmuckstück

Käsevariation *21*
feine Käseauswahl mit Früchtebrot, Birne & Trüffelhonig

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

Riez à la vie !