

SpeiseKARTE

LouLou

FRENCH GRILL & RAW BAR

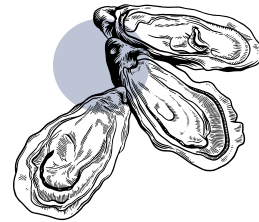


RAW BAR

AUSTERN

Tzarskaya N°2	Pro Stück / Per Piece	7
Gillardeau N°2	Pro Stück / Per Piece	9

serviert mit Chesterbread | Mignonette | Zitrone
served with chesterbread | mignonette | lemon



KAVIAR BY CAVIAN

Beluga Imperial HUSO HUSO	20g	120
	30g	180
	50g	300
Royal Premium Gold	20g	88
	30g	132
	50g	220
Imperial Oscietra Gold	20g	80
	30g	120
	50g	200

Serviert mit Eigelb | Eiweiss | Schnittlauch | Sauerrahm | Blinis
served with egg yolk | egg white | chives | sour cream | blinis

HORS D'ŒUVRE

La Salade Verte Mélangée 15

Blattsalat | Nüsse | Samen | Kerne | Croutons | Dressing
leaf salad | nuts | seeds | croutons | dressing

Coquilles Saint-Jacques 27

Jakobsmuschel | Erbsen | Beurre Blanc | Granny Smith
scallop | peas | beurre blanc | Granny Smith apple

Foie Gras 29

Gänsestopfleber | Brioche | Aprikose |
Portwein-Chalotten | Haselnüsse
brioche | apricot | port wine challots | hazelnuts

Carpaccio vom Loup de mer 24

Carpaccio vom Wolfsbarsch | Passionsfrucht | Gin
carpaccio of sea bass | passionfruit | gin

Tatar vom Schweizer Rind 24 / 36

Rind | Gewürzgurke | Knoblauch | Brioche
beef tartare | pickles | garlic | brioche

Soupe du jour 14

Tagessuppe
soup of the day

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

Plat de légumes 24

Gemüse | Kartoffelmousseline | Beurre Blanc
vegetables | mashed potatoes | beurre blanc

Ratatouille 21

Zucchini | Aubergine | Paprika | Tomate
zucchini | aubergine | sweet pepper | tomato

Taglio-Truffes 28

Tagliolini | Schwarzer Trüffel
tagliolini (pasta) | black truffle

Taglio-Caviar 88

Tagliolini | Zitronen-Nage | Kaviar Royale Premium Gold 20g
*tagliolini (pasta) | lemon-butter sauce |
Caviar Royale Premium Gold 20g*

Ravioli surprise 26

Dreierlei Ravioli | Parmesanschaum | konfierte Tomaten
three kinds of ravioli | parmesan foam | confit tomatoes

POISSONS & VIANDES

Crevettes à l'ail 27

Krevetten | Knoblauch-Baguette | Kräuter-Olivenöl

prawns | garlic baguette | herb-olive oil

Moules et Frites 33

Miesmuscheln | Pommes Allumettes

mussels | pommes allumettes

Sandre 44

Zanderfilet | Kartoffel | Beurre Blanc | Grüner Spargel

pike-perch fillet | potato | beurre blanc | green asparagus

Caille au Vin 34

Wachtelbrust | Praline | Ragout

breast of quail | praline | ragout

Bœuf Rossini 78

Rindsfilet | Sauce Périgourdine | Fois Gras | Brioche | Trüffel

beef tenderloin | Sauce Périgourdine | fois gras | brioche | truffle

LES GRILLADES DU CHEF

Onglet de bœuf (200g) 55
Nierenzapfen vom Rind / onglet of beef

Bavette de bœuf (200g) 59
Flanksteak vom Rind / flank steak of beef

Cote de bœuf (400g) - pour 2 Personnes Pro Person 80
Rindskotelette / beef cutlet

Chateaubriand (400g) - pour 2 Personnes Pro Person 90
Doppeltes Filet vom Schweizer Rind
chateaubriand | beef tenderloin

Alle Gerichte werden serviert mit:

Jus oder | or Cafe de Paris

schwarzes Salz | fermentierter Pfeffer | Knoblauchcreme

black salt | fermented pepper | garlic butter

Extra:

Sauce Béarnaise +5

Sauce Périgourdine* +7

*Sauce mit Trüffel und Gänsestopfleber

**sauce with truffles and foie gras*

Serviert mit einer Beilage nach Wahl

jede weitere Beilage: +6

Pommes Frites | Knoblauchbrot | Pommes Allumettes |

Kartoffelmousseline | Kartoffelgratin | Gemüse | Salat

served with one side dish

every extra: +6

french fries | garlic bread | pommes allumettes |

mashed potatoes | potato gratin | vegetables | salad

LA DOUCE SAVEUR DU DESSERT

Les Glaces et Sorbets - Boule

5

Eis & Sorbet

ice cream & sorbet

Cigare

18

Schokoladenmousse | Crumble | Remy Martin 1cl

chocolate mousse | crumble | Remy Martin 1cl

Tarte au Citron-Fabergé

18

Zitrone | Sable | Himbeere | Gold | weisse Schokolade

lemon | cookie | raspberry | gold | white chocolate

Le Fromage

21

Franz. Käseauswahl | Früchtebrot | Trüffelhonig | Birne

french selection of cheeses | fruit bread | truffle honey | pear

Nähkästchen

pro Praliné 3

verschiedene Pralinés

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Service & gesetzlicher Mehrwertsteuer.
*Bei Allergien | Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach der Allergendeclaration.*

*all prices in Swiss Francs, including service & VAT.
If you have any allergies or intolerances, please ask our service staff
about the allergen-menu.*