



Mehr über die Kunst,
die unsere Wände ziert.



Lulu Menu

LES AMIS JOLIS DE L'APÉRITIF

- Trinité sophistiquée de Lulu..... 24.–**
*Herrliche Baguette mit schmackhafter Oliventapenade
bestem Burrata und Tatar vom Rind oder Tomaten*
- Mortadelle aux truffes avec straciatella de burrata..... 21.–**
*Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Stracciatella
Creme, knuspriges Baguette*
- Crèmeux d'Avocat Épicé..... 16.–**
Cremiges Avocado Püree, mit roten Zwiebeln, Tomaten, Chili und Zitrone

PREMIERS PLATS

- Salade de haricots verts, choc et chic..... 15.–**
*Frischer Salat mit grünen Bohnen, Vinaigrette, Tomaten
Rosinen und Pinienkernen*
- Tartare de bœuf..... 26.–/39.–**
Feinstes Rindstatar, geadelt mit Kapern, rote Zwiebeln
- Artichauts croustillants..... 21.–**
Baby-Artischocken, knusprig frittiert, Aioli, Zitrone
- Salade nüssli avec oeuf et croûtons
sans ou avec..... 19.–/21.–**
Frischer Nüsslisalat mit Ei und Croûtons – mit oder ohne Speck
- Avocat et cocktail de crevettes..... 24.50**
Aus Schweizer Crevetten mit Avocado und Zitronen – ein Klassiker
- Salade niçoise sans ou avec 22.–/31.–**
Salat Niçoise à la Lulu – mit oder ohne Thon
- Tomate du pays et burrata..... 19.–**
Frische Tomate, Burrata, Basilikum, Olivenöl
- Crevettes tièdes à l'huile d'olive 24.–**
Crevetten, Zitronensaft, Basilikum
- Sashimi cru de saumon et thon 32.–**
Sashimi vom Lachs und Thon, mit Zitrusvinaigrette
- Noble carpaccio de bœuf 29.–**
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffel, Walnüssen, Parmesan und Rucola
- Cèpes ou chanterelles sautés aux herbes 24.–**
Sautierte Steinpilze oder Eierschwämmli, je nach Verfügbarkeit

PLATS PRINCIPAUX

- Sole meunière classique..... 58.–**
Seezunge Müllerinnen Art mit Zitrone, Petersilie
- Entrecôte gratinée inspirée CdP..... 56.–**
Inspiriert vom Café de Paris, Genève, mit der grossartigen Estragon-Butter
- Filet mignon de boeuf grillé..... 62.–**
Rindsfilet mit Café de Paris oder Chimichurri

- Emincé de veau à la zurichoise 52.–**
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, mit Rösti und allem, was dazu gehört
- Harmonie de Saveurs à l'Ossobuco 47.–**
Zarte Kalbshaxe in Rotwein geschmort, Wurzelgemüse
- Risotto automnal 34.–**
*Risotto mit dem Geschmack des Herbstes, Eierschwämmli,
Kräuter und Stracciatella de Burrata*
- Escalope d'aubergine panées..... 29.–**
Saftige Aubergine im Parmesan Mantel mit Rucola und Zitrone
- Loupe en Liberté..... 39.–**
Ganzer Wolfsbarsch, gefüllt mit Kräutern und Zitrone
- Moules et frites Lulu plage..... 36.–**
Mehr Meer geht nicht. Muscheln mit Knoblauch, Tomaten, Kräutern
- Paccheri prenant le homard..... 48.–**
Die perfekte Pasta, um Hummer zu packen
- Maccaroni aux truffes veloutés..... 34.–**
Maccaroni mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel
- Maccaroni à la vodka..... 25.–**
Pasta, Tomate, Chili, Vodka, Rahm – zum Wohl!
- Paillard de poulet – aux saveurs automnales..... 36.–**
*Herbstlich garniert. Pouletpaillard mit Kürbis, Kernen, Salat
und Zitronenvinaigrette*

PLATS EN ACCOMPAGNEMENT

- Légumes de saison, Risotto au vin blanc,
Pommes allumettes..... je 8.–**
- Salade verte, Salade mélangée, Rösti..... je 12.–**

DESSERTS

- Vermicelles avec meringue et creme double..... 12.50**
Marroni süss in Form, mit Meringue und Doppelrahm
- Mousse au chocolat si séduisante..... 16.–**
Verführung pur, aus bester Schokolade, mit Doppelrahm
- Crème brûlée..... 13.–**
Simple und raffiniert, gebrannte Creme, Vanille
- Mille-feuille substantiel pour deux..... 26.–**
Schöne, luftige, grosse Cremeschnitte mit Vanillecreme
- Tarte tatin à la Lulu..... 19.–**
Klassisches Apfelgebäck mit herrlichem Vanilleglace
- Gobelet de glace Schlattgut..... 6.90**
Direkt ab Hof oberhalb Goldküste, diverse Aromen

Fleisch, Süsswasserfische, Cocktailcrevetten, Lachs, Geflügel, Brot und Backwaren sind aus der Schweiz. Entrecôte (Argentinien), Trüffelmortadella (Italien), Thunfisch (Vietnam), Hummer (Kanada), Seezunge (Niederlande), Wolfsbarsch (Frankreich), Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italien), Miesmuscheln (Niederlande)

Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.

VINS MOUSSEUX

Prosecco Millesimato.....	0.1 l	11.–
Furlan.....	0.75 l	69.–
Glera, Valdobbiadene, Italien		
Cuvée Alexandre.....	0.1 l	16.–
Soutiran, 1 ^{er} Cru.....	0.75 l	110.–
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich		
Franciacorta Brut.....	0.1 l	13.–
Villa Franciacorta.....	0.75 l	86.–
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco, Lombardei, Italien		

VINS SANS ALCOOL

Sparkling Tea Bla alkoholfrei.....	0.1 l	9.50
Copenhagen Company.....	0.75 l	65.–
Jasmin, Whithe Tea, Darjeeling, Dänemark		
Alkoholfrei Riesling.....	0.1 l	8.–
Kloster Eberbach.....	0.75 l	55.–
Riesling Rheingau, Deutschland		

BLANCS

Insel Ufnau’s Riesling Silvaner.....	0.1 l	9.–
Klosterkellerei Einsiedeln.....	0.75 l	58.–
Riesling-Sylvaner, Zürich, Schweiz		
Restaurant Coco Heida.....	0.1 l	10.–
St Jodern Kellerei.....	0.75 l	69.–
Savagnin Blanc, Wallis, Schweiz		
Cervo Zermatt.....	0.1 l	8.50
Varonier Weine.....	0.75 l	59.–
Johannisberg, Wallis, Schweiz		
Petit Chablis.....	0.1 l	9.50
Domaine Durup.....	0.75 l	66.–
Chardonnay, Chablis, Frankreich		
Le fabuleux Sauvignon Blanc de Lulu.....	0.1 l	8.–
Vini de Lorenzi.....	0.75 l	55.–
Sauvignon Blanc, Friaul, Italien		
Grüner Veltliner Caractère.....	0.1 l	8.–
Weingut Weszeli.....	0.75 l	58.–
Grüner Veltliner, Kamptal, Österreich		
Riesling Feinherb.....	0.1 l	9.50
Weingut Wegeler.....	0.75 l	66.–
Riesling, Mosel, Deutschland		
Macon Verzé.....	0.1 l	19.–
Domaines Leflaive, Macon.....	0.75 l	125.–
Chardonnay, Frankreich		
Nivarius Vendimia Tardia.....	0.1 l	15.–
Nivarius Blancos de Finca.....	0.75 l	75.–
Tempranillo Blanco, Spanien		

ROSÉS

Insel Ufnau’s Federweisser.....	0.1 l	9.–
Klosterkellerei Einsiedeln.....	0.75 l	59.–
Pinot Noir, Zürich, Schweiz		
Miraval.....	0.1 l	10.–
Brad Pitt & Marc Perrin.....	0.75 l	69.–
Grenache, Cinsault, Rolle, Frankreich		
Whispering Angel.....	0.1 l	11.–
Chateau d’Esclans.....	0.75 l	77.–
Grenache, Cinsault, Vermentino, Provence, Frankreich		

ROUGES

Schiffstation Pinot Noir.....	0.1 l	8.50
Turmgut Erlenbach.....	0.75 l	58.–
Pinot Noir, Zürich, Schweiz		
MMCC.....	0.1 l	13.–
Weingut Diederik.....	0.75 l	95.–
Malbec, Merlot, Cabernet, Curbin, Schweiz		
Bourgogne Rouge.....	0.1 l	10.–
Arnaud Baillot.....	0.75 l	70.–
Pinot Noir, Côte d’Or, Frankreich		
G’ d’Estournel.....	0.1 l	11.50
Château Cos d’Estournel.....	0.75 l	75.–
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Saint Estèphe, Frankreich		
Trus Crianza.....	0.1 l	9.–
Bodega Trus.....	0.75 l	66.–
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien		
Treggiaia.....	0.1 l	9.50
Villa Bibbiani.....	0.75 l	66.–
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Chianti Montalbano, Italien		
Ilatraia.....	0.1 l	15.–
Brancaia.....	0.75 l	105.–
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Maremma, Italien		
Château Phélan Ségur.....	0.1 l	16.–
Château Phélan Ségur, Saint Estèphe.....	0.75 l	110.–
Cabernet Sauvignon, Cabarnet Franc, Merlot, Petit Verdot, Frankreich		

APÉRITIFS

Crodino.....	0.33 l	6.50
Pastis.....	4 cl	11.–
Gespritzter süss/sauer.....	0,2 l	9.50
Lulu Spritz.....	0,2 l	18.–
Heino.....	0,2 l	18.–
Heino alkoholfrei.....	0,2 l	13.–
Negroni.....		20.–

BIÈRES

Einsiedler/Panaché offen.....	0.3 l	5.50
	0.5 l	9.–
Maisgold.....	0.33 l	6.50
Einsiedler dunkel.....	0.33 l	6.50
Einsiedler alkoholfrei.....	0.33 l	6.50
Einsiedler Weizen.....	0.58 l	9.–

DIGESTIFS

Grappa Berta Nibbio.....	2cl	8.–
Grappa Berta La Musa Amarone.....	2cl	11.–
Grappa Tre Soli Tre.....	2cl	18.–
Limoncello.....	4cl	9.–

BOISSONS FRAÎCHES

Wasser still/laut.....	0.5 l/1.0 l	5.50/9.50
Sprite/Apfelsaft/Schorle.....	0.3 l/0.5 l	5.50/7.50
Hausgemachter Eistee.....	0.3 l/0.5 l	6.–/8.50
Sirup.....	0.3 l	1.50
Coca Cola/Zero.....	0.33 l	5.50
Rivella rot/Sinalco.....	0.33 l	5.50
Appenzeller Ginger Beer alkoholfrei.....	0.33 l	6.50
Gents Tonic Water, Bitter Lemon.....	0.20 l	5.50