



Lulu Menu

Mehr über die Kunst,
die unsere Wände ziert.



LES AMIS JOLIS DE L'APÉRITIF

- Trinité sophistiquée de Lulu..... 24.–**
*Herrliche Baguette mit schmackhafter Oliventapenade
bestem Burrata und Tatar vom Ojo de Agua Rind oder Tomaten*
- Mortadelle aux truffes avec straciatella de burrata..... 21.–**
*Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Straciatella
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 von Dieter Meiers Estancia in Argentinien,
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 und Champignon, Walnüssen,
Parmesan und Rucola*

PLATS PRINCIPAUX

- Maccaroni aux truffes veloutés..... 36.–**
Maccaroni mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel
- Maccaroni à la vodka..... 25.–**
Pasta, Tomate, Chili, Vodka, Rahm – zum Wohl!
- Paillard de poulet 36.–**
*Herrlich garniert. Pouletpaillard mit Basilikum, Pinienkernen,
Zitrone, Salat und Parmesan*
- Côtelette de veau à la manière de Jacky Donatz..... 69.–**
Saftiges Kalbskotelette mit frischen Kräutern
- Fleisch, Süsswasserfische, Cocktailcrevetten, Lachs, Geflügel, Brot und Backwaren sind aus der Schweiz. Entrecôte, Rindstatar und Rindsfilet (Argentinien), Trüffelmortadella (Italien), Thunfisch (Vietnam), Hummer (Kanada), Seezunge (Niederlande), Wolfsbarsch (EU), Trüffel (Tuber melanosporum, Frankreich), Miesmuscheln (Niederlande)

PLATS SIGNATURES DE LULU

- Emincé de veau à la zurichoise 52.–**
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, mit Rösti und allem, was dazu gehört
- Entrecôte gratinée inspirée CdP 58.–**
Rindsentrecôte von Dieter Meiers Estancia in Argentinien. Inspiriert vom Café de Paris, Genève, mit der grossartigen Estragon-Butter
- Sole meunière classique 58.–**
Seezunge Müllerinnen Art mit Zitrone, Petersilie
- Filet mignon de bœuf grillé..... 62.–**
Rindsfilet Ojo de Agua, von Dieter Meiers Estancia in Argentinien mit Café de Paris oder Chimichurri

- Risotto royale au champagne et Truffe..... 39.–**
Cremiger Risotto mit saisonalen Pilzen, Champagner und schwarzem Trüffel
- Ratatouille noble à la Lulu..... 34.–**
Die Quintessenz der Provence, mit Oliven und Basilikum
- Loup 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

PLATS EN ACCOMPAGNEMENT

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

DESSERTS

- Baba au rhum 18.50**
In Rum getränkter, wunderbar süsser Hefeteig, mit Schlagrahm
- 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
- Café gourmand de Lulu..... 12.50**
Feinster Kaffee oder Espresso begleitet von 2 süssen Versuchungen.

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.....	0.375 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