



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 Ojo de Agua 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
- Huitres Fines de Claires No. 2 3 Stk. 22.50**
Frische Austern – Meer pur mit Vinaigrette 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, Walnüssen, Parmesan und Rucola

PLATS PRINCIPAUX

- Sole meunière classique..... 58.–**
Seezunge Müllerinnen Art mit Zitrone, Petersilie
- Entrecôte gratinée inspirée CdP..... 58.–**
*Rindsentrecôte von Dieter Meiers Estancia in Argentinien.
Inspiriert vom Café de Paris, Genève, mit der grossartigen Estragon-Butter*
- Filet mignon de boeuf grillé..... 62.–**
*Rindsfilet Ojo de Agua, von Dieter Meiers Estancia in Argentinien
mit Café de Paris oder Chimichurri*

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

- Emincé de veau à la zurichoise 52.–**
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, mit Rösti und allem, was dazu gehört
- Côtelette de veau panée milanaise 69.–**
Saftiges Kalbskotelette im Parmesanmantel mit Rucola und Zitrone
- 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
- 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..... 36.–**
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, Purée de pommes de terre ... je 8.–**
- Salade verte, Salade mélangée, Rösti.....je 12.–**

DESSERTS

- Vermicelles avec meringue et creme double..... 14.50**
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, Rindstatar und Rindsfilet (Argentinien), Trüffelmortadella (Italien),
Thunfisch (Vietnam), Hummer (Kanada), Seezunge (Niederlande), Wolfsbarsch (EU),
Trüffel (Tuber melanosporum, Frankreich), Miesmuscheln (Niederlande), Austern (Frankreich)

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