



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 Stracciatella de Burrata und Tatar vom Rind oder Tomaten*
- Mortadelle aux truffes avec stracciatella de burrata**..... 19.-
*Dünn geschnittener Trüffelmortadella, herrliche Stracciatella
Creme, Baguette*
- Cèpes sautés aux fines herbes**..... 24.-
Sautierte Steinpilze mit Kräutern, Baguette

PREMIER PLAT

- Salade de haricots verts, choc et chic**..... 14.-
*Frischer Salat mit grünen Bohnen, Vinaigrette, Tomaten
Rosinen und Pinienkernen*
- Tartare de bœuf**..... 24.-/38.-
Feinstes Rindstatar, geadelt mit Kapern, Schalotten
- Artichauts croustillants**..... 21.-
Ganze Baby-Artischocken, knusprig frittiert, Aioli, Zitrone
- Artichaut entier et sa vinaigrette**..... 19.50
Schöne, grosse, herrliche Artischocke mit Gemüsevinaigrette
- Salade niçoise sans ou avec**..... 22.-/26.-
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**..... 23.-
Crevetten, Zitronensaft, Basilikum
- Sashimi cru de saumon et thon**..... 32.-
Sashimi vom Lachs und Thon, mit Zitrusvinaigrette
- Salade verte avec chanterelles**..... 14.50
Knackiger Kopfsalat, Eierschwämmli, Schnittlauch
- Noble carpaccio de bœuf**..... 29.-
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffel, Walnüssen, Parmesan und Rucola

PLATS PRINCIPAUX

- Les grosses crevettes plein de goût**..... 54.-
Grosse, schmackhafte Riesencrevetten, Frühlingszwiebel, Chili, Zitrone
- Sole meunière classique**..... 58.-
Seezunge Müllerinnen Art mit Zitrone, Petersilie
- Entrecôte gratinée inspirée CdP**..... 56.-
*Inspiziert vom Café de Paris, Genève, mit der grossartigen
Estragon-Butter*
- Filet mignon de boeuf grillé**..... 62.-
Rindsfilet mit sautierten Eierschwämmli, Pfeffersauce, ein Genuss

- Emincé de veau à la zurichoise**..... 52.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, mit Rösti und allem, was dazu gehört
- Côtelette de veau panée milanaise**..... 59.-
Saftiges Kalbskotelette im Parmesan Mantel mit Rucola, Zitrone
- Escalope d'aubergine panées**..... 27.-
Saftige Aubergine im Parmesan Mantel mit Rucola, Zitrone
- Ratatouille noble à la Lulu**..... 34.-
Die Quintessenz der Provence, mit Oliven und Basilikum
- Moules et frites Lulu plage**..... 34.-
Mehr Meer geht nicht. Muscheln mit Knoblauch, Tomaten, Kräutern
- Linguine noires aux moules**..... 26.-
Muscheln, Kräuter, Knoblauch
- Maccaroni aux truffes veloutés**..... 34.-
Maccaroni mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel
- Maccaroni à la vodka**..... 25.-
Pasta, Tomate, Chili, Vodka, Rahm – zum Wohl!
- Coquelet au vin méthode Lulu**..... 42.-
Ganzes Mistkratzerli in Rotwein geschmort, Wurzelgemüse

PLATS EN ACCOMPAGNEMENT

- Légumes verts, Purée de pommes de terre
Pommes allumettes, Salade verte, Rösti**..... je 8.-

DESSERTS

- Mousse au chocolat si séduisante**..... 16.-
Verführung pur, aus bester Schokolade, mit Doppelrahm
- Assiette de fruits frais mélangées**..... 15.-
Frischer Früchteteller, je nach Saison, einfach, gesund, gut.
- Crème brûlée pour deux**..... 18.-
Simple und raffiniert, gebrannte Creme, Vanille
- Mille-feuilles substantiel pour deux**..... 26.-
Schöne, luftige, grosse Cremeschnitte mit Vanillecreme
- Tarte tatin à la lulu**..... 16.-
Klassisches Apfelgebäck mit herrlichem Vanilleglace
- Gobelet de glace Schlattgut**..... 6.90
Direkt ab Hof oberhalb Goldküste, diverse Aromen

*Fleisch, Süsswasserfische und Geflügel sind ausschliesslich aus der Schweiz
Trüffelmortadella (Italien), Thunfisch (Vietnam), Crevetten (Vietnam), Lachs (Schweiz)
Seezunge (Niederlande), Miesmuscheln (Niederlande), Vongole (Italien)
Trüffel (Tuber aestivum vitt. Italien). 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 N.V.	0.1 l	11.-
Furlan	0.75 l	69.-
<i>Glera, Valdobbiadene, Italien</i>		
Cuvée Alexandre, N.V.	0.1 l	16.-
Soutiran, 1^{er} Cru	0.75 l	105.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich</i>		
Jacquart Brut Mosaïque	0.1 l	18.-
Maison Jacquart	0.75 l	120.-
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich</i>		
Franciacorta Brut 2018	0.1 l	13.-
Villa Franciacorta	0.75 l	86.-
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco, Lombardei, Italien</i>		

BLANCS

Restaurant Pumpstation Riesling-Sylvaner	0.1 l	9.-
Turmgut Erlenbach	0.75 l	58.-
<i>Riesling-Sylvaner, Zürich, Schweiz</i>		
Mönchhof am See Rauschling	0.1 l	8.50
Turmgut Erlenbach	0.75 l	59.-
<i>Rauschling, Zürichsee, Schweiz</i>		
Restaurant Coco Heida	0.1 l	10.-
St Jodern Kellerei	0.75 l	69.-
<i>Savagnin Blanc, Wallis, Schweiz</i>		
Cervo Zermatt	0.1 l	8.50
Varonier Weine	0.75 l	59.-
<i>Johannisberg, Wallis, Schweiz</i>		
Petit Chablis	0.1 l	9.50
Domaine Durup	0.75 l	66.-
<i>Chardonnay, Chablis, Frankreich</i>		
Sauvignon Blanc	0.1 l	8.-
Vini de Lorenzi	0.75 l	55.-
<i>Sauvignon Blanc, Friaul, Italien</i>		
Grüner Veltliner Caractère	0.1 l	8.-
Weingut Weszeli	0.75 l	58.-
<i>Grüner Veltliner, Kamptal, Österreich</i>		
Riesling Feinherb	0.1 l	9.50
Weingut Wegeler	0.75 l	66.-
<i>Riesling, Mosel, Deutschland</i>		

ROSÉS

Fischer's Fritz Federweisser	0.1 l	9.-
Turmgut Erlenbach	0.75 l	58.-
<i>Pinot Noir, Zürich, Schweiz</i>		
Whispering Angel	0.1 l	11.-
Chateau d'Esclans	0.75 l	77.-
<i>Grenache, Cinsault, Vermentino, Provence, Frankreich</i>		
Miraval	0.1 l	10.-
Brad Pitt & Marc Perrin	0.75 l	69.-
<i>Syrah, Grenache, Cinsault, Provence, Frankreich</i>		

ROUGES

Schiffstation Pinot Noir	0.1 l	8.50
Turmgut Erlenbach	0.75 l	58.-
<i>Pinot Noir, Zürich, Schweiz</i>		
Pinot Noir	0.1 l	10.-
Klosterkellerei Einsiedeln	0.75 l	59.-
<i>Pinot Noir, Zürich, Schweiz</i>		

Bordeaux Blend	0.1 l	9.50
Klosterkellerei Einsiedeln	0.75 l	66.-
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Zürich, Schweiz</i>		
Bourgogne Rouge	0.1 l	10.-
Arnaud Baillet	0.75 l	70.-
<i>Pinot Noir, Côte d'Or, Frankreich</i>		
G' d'Estournel	0.1 l	11.50
Château Cos d'Estournel	0.75 l	75.-
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Saint Estèphe, Frankreich</i>		
Trus Crianza	0.1 l	9.-
Bodega Trus	0.75 l	66.-
<i>Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien</i>		
Treggiaia	0.1 l	9.50
Villa Bibbiani	0.75 l	66.-
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Chianti Montalbano, Italien</i>		
Ilatraia	0.1 l	15.-
Brancaia	0.75 l	105.-
<i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Maremma, Italien</i>		

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	5.50
	1.0 l	9.50
Sprite/Apfelsaft/Schorle	0.3 l	5.50
	0.5 l	7.50
Hausgemachter Eistee	0.3 l	6.-
	0.5 l	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	0.33 l	6.50
<i>alkoholfrei</i>		
Gents	0.20 l	5.50
<i>Tonic Water, Bitter Lemon</i>		