



Lulu Café

## BOISSONS CHAUDES

Espresso .....	5.-
Espresso macchiato .....	5.50
Americano .....	5.50
Doppio .....	6.-
Cappuccino .....	6.50
Flat white .....	7.-
Café Latte .....	7.-
Chai Latte .....	7.-
Matcha Latte .....	6.50
Café glacé .....	6.-
Café Latte glacé .....	7.-

## BOISSONS FRAÎCHES

Wasser still/laut .....	0.5/1.0 l	5.50/9.50
Hausgemachter Eistee .....	0.3/0.5 l	6.-/8.50
Sprite .....	0.3/0.5 l	5.50/7.50
Coca Cola/Zero .....	0.33 l	5.50
Sinalco .....	0.33 l	5.50
Appenzeller Ginger Beer .....	0.33 l	6.50
alkoholfrei		
Gents .....	0.2 l	5.50
Tonic Water, Bitter Lemon		

## JUS PLEIN DE JOIE

Smoothie d'ananas et coco .....	0.3 l	7.-
Ananas, Banane, Orange, Kokosnuss		
Jus de fruit énergétique .....	0.3 l	7.-
Apfel, Karotten, Mandarinen und Ingwer		
Jus d'orange .....	0.3 l	6.-

## APERITIFS

Crodino .....	0.375 l	6.50
Pastis .....	4 cl	11.-
Spritzer blanc doux ou acide .....	0.2 l	9.50
Aperol Spritz .....	0.2 l	14.-
Campari Spritz .....	0.2 l	14.-
Heino .....	0.2 l	18.-
Heino alkoholfrei .....	0.2 l	13.-
Negroni .....		20.-
Negroni s'bagliato .....		20.-

## VINS MOUSSEUX

Prosecco Millesimato N.V.....	0.10 l	11.-
Furlan .....	0.75 l	69.-
Glera, Valdobbiadene, Italien		
Cuvée Alexandre, N.V.....	0.10 l	16.-
Soutiran, 1 <sup>er</sup> Cru.....	0.75 l	105.-
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich		
Jacquart Brut Mosaïque.....	0.75 l	120.-
Maison Jacquart		
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich		
Franciacorta Brut 2018.....	0.75 l	86.-
Villa Franciacorta		
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco, Lombardei, Italien		

## BLANCS

Restaurant Pumpstation Riesling-Sylvaner.....	0.10 l	9.-
Turmgut Erlenbach.....	0.75 l	58.-
Riesling-Sylvaner, Zürich, Schweiz		
Petit Chablis .....	0.10 l	9.50
Domaine Durup .....	0.75 l	66.-
Chardonnay, Chablis, Frankreich		
Riesling alkoholfrei.....	0.10 l	8.-
Kloster Eberbach .....	0.75 l	55.-
Riesling, Rheingau, Deutschland		
Mönchhof am See, Räuschling.....	0.75 l	59.-
Turmgut Erlenbach		
Räuschling, Zürichsee, Schweiz		
Blanc du Village Seminar .....	0.75 l	65.-
Weingut Diederik		
Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris, Zürichsee, Schweiz		

## ROSÉS

Fischer's Fritz Federweisser .....	0.10 l	9.-
Turmgut Erlenbach.....	0.75 l	58.-
Pinot Noir, Zürich, Schweiz		
Whispering Angel .....	0.10 l	11.-
Chateau d'Esclans .....	0.75 l	77.-
Grenache, Cinsault, Vermentino, Provence, Frankreich		
Miraval.....	0.10 l	10.-
Brad Pitt & Marc Perrin.....	0.75 l	69.-
Syrah, Grenache, Cinsault, Provence, Frankreich		

## ROUGES

Trus Crianza.....	0.10 l	9.-
Bodega Trus.....	0.75 l	66.-
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien		
Treggiaia .....	0.10 l	9.50
Villa Bibbiani.....	0.75 l	66.-
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Chianti Montalbano, Italien		
G' d'Estournel.....	0.75 l	75.-
Château Cos d'Estrounel		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Saint Estèphe, Frankreich		
Hautes Côtes de Beaune sous la Roche.....	0.75 l	70.-
Domaine Jean Chartron		
Pinot Noir, Cotes de Beaune, Frankreich		

## BIÈRES

Einsiedler offen .....	0.3/0.5 l	5.50/9.-
Panaché .....	0.3/0.5 l	5.50/9.-
Einsiedler Maisgold .....	0.33 l	6.50
Einsiedler dunkel .....	0.33 l	6.50
Einsiedler alkoholfrei .....	0.33 l	6.50

## DIGESTIFS

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

## PETIT DÉJEUNER

### PÂTISSERIES

Butter-Croissant ou Laugen-Croissant .....	3.50
Pain au Chocolat .....	4.-
Mandel-Croissant .....	5.-

### DOUX ET SALÉ

<b>Gaufre de Bruxelles</b>	
mit Beeren .....	16.-
mit Ahornsirup oder Nutella .....	13.-
mit Ahornsirup und Speck .....	16.-
<b>Toast à l'avocat</b> .....	12.-
+ Rührei .....	+3.-
+ Speck .....	+3.-
+ Rauchlachs .....	+6.-
<b>Croque monsieur classic</b> .....	9.-
mit Gruyère und Schinken	

### LES ŒUFS DU CHEF

<b>Oeufs brouillés de la machine</b>	
<b>à café ou Oeufs au plat</b> .....	11.-
serviert auf geröstetem Brot	
+ Speck .....	+3.-
+ Rauchlachs .....	+6.-

### LE BOLS

<b>Bol yaourt granola</b> .....	14.-
Joghurt, Beeren, Nüsse, Honig	
<b>Bol de Chia</b> .....	14.-
Chiasamen, Beeren, Kiwi, Mandelmilch	
<b>Birchermüesli</b> .....	12.-

**Deklaration:** Fleisch, Süsswasserfische und Geflügel sind ausschliesslich aus der Schweiz. Rauchlachs (Norwegen), Thunfisch (Vietnam & Philippinen), Kingfish (Dänemark), Lachs (Norwegen), Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italien). Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Ebenso bei Fragen zur Herkunft vom Sushifisch.

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.

## LUNCH ET DÎNER

<b>Salade de Lulu</b> .....	19.50
Quinoa, Granatapfel, Gemüse vinaigrette	
mit Avocado .....	23.50
mit Pouletstreifen .....	29.50
mit Brauereigeschnitzeltem .....	29.-
<b>Salade avec vinaigrette</b> .....	14.50
Salat, Avocado, Schnittlauch	
<b>Salade de saucisse et de fromage</b> .....	22.-
Cervelat, Cornichons, Radiesli	
<b>Steak tatar</b> .....	24.-/38.-
Bestes Rindfleisch, Cornichons, Baguette	

### TARTES FLAMBÉES

<b>Tarte flambée l'alsacienne</b> .....	21.-
Speck, Zwiebeln	
<b>Tarte flambée méditerranéenne</b> .....	19.-
Mediterranes Gemüse	
<b>Tarte flambée au saumon fumée</b> .....	21.-
Kapern, Rote Zwiebeln, Dill	
<b>Tarte flambée au truffe d'été</b> .....	26.-
Trüffelcreme, Rucola, frischer Trüffel	

### LA FRANCE RENCONTRE LE JAPON

<b>Edamame</b> .....	7.-
<b>Miso Soup</b> .....	7.-
<b>Takkadon – Bol avec thon</b> .....	29.-
Tuna Sashimi, Reis, Onsen Egg, Poke Sauce	
<b>Sakedon – Bol avec saumon</b> .....	29.-
Lachs Sashimi, Reis, Onsen Egg, Poke Sauce	
<b>Bol de poisson mixte</b> .....	32.-
Lachs, Tuna und Kingfish Sashimi, Reis, Onsen Egg, Poke Sauce	
<b>Yasai don – Bol avec légumes</b> .....	27.-
Verschiedene Gemüse, Reis, Onsen Egg, Poke Sauce	
<b>15 pièces Sashimi assortis au choix du chef</b> .....	42.-
Sashimi Chef's Choice, Reis, Algensalat	
<b>Déjeuner de Sushi</b> .....	34.-
4 Stk. Uramaki, 6 Stk. Hosomaki, 3 Stk. Nigiri, 3 Stk. Sashimi, Algensalat	
<b>Déjeuner de sushi et de sashimi</b> .....	34.-
6 Stk. Sashimi, 4 Stk. Nigiri, 3 Stk. Hosomaki, Algensalat	
<b>9 pièces Nigiri assortis au choix du chef</b> .....	36.-
9 St. Nigiri Chef's Choice, miso soup	

### DESSERTS DE LA BELLE VITRINE

<b>Cheesecake fruit de la passion</b> .....	11.-
<b>Tarte au citron meringue</b> .....	9.50
<b>Tarte truffée chocolat</b> .....	9.90
<b>Carac</b> .....	9.50
<b>Gugelhupf</b> .....	8.50
<b>Gateau aux Pommes</b> .....	9.90