

# ----- Essen -----

-----  
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

Fleisch: Schweiz Reto Rust, Neu St. Johann und Holzen Fleisch,  
Ennetbürgen

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Fisch Schweiz: von Fischerei Weidmann, Zürichsee und Bio Zucht  
Glaser, Bachs

Lachs: Kanada /Alaska aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang

Black Tiger: Bio Eden Shrimps aus Vietnam

Käse und Milchprodukte: Schweiz von Chäs & Co

Brot: Holzofenbäckerei Bio-Beck Lehmann, Lanterswil

Sämtliche Gewichtangaben gelten annähernd.

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.

## Weine

Eine herkömmliche Weinkarte gibt es im Lotti nicht.

Dafür acht Offenweine und zwei Weinkühler mit Raritäten, exklusiven Einzelflaschen und weiteren spannenden Weinen.

In aufwändigen Blinddegustationen suchen wir in jedem Preissegment nach sauber produzierten Weinen.

Die Weinkühler werden regelmässig mit neuen Raritäten, Einzelflaschen und spannenden Weinen befüllt.

Die Preise sind auf den Flaschen angeschrieben und es hat so viele Flaschen, wie im Weinkühler bereitstehen. Wir beraten Sie gerne.

-----

## Apero

Nüsse 5  
gemischt und mit Rosmarin geröstet

Oliven 5  
gemischt und mariniert

Linsen-Hummus 6  
mit Holzofen Brot

Trockenfleisch und Wurst 15  
von unseren Metzgern

Käse 13  
aus Schweizer Bergen und Tälern

Marktgemüse 9  
eingemacht in Meilener Verjus

Tells Platte 22  
Trockenfleisch, Wurst, Käse und Verjus-Marktgemüse

## Lotti

Das Lotti Restaurant Bar Cafe ist ein urbaner, offener und lebendiger Ort mit einer frischen, authentischen und zeitgemässen Küche vom Holz-Grill und aus dem Ofen.

Wir legen grossen Wert auf bestmögliche, saisonale und ehrliche Grundprodukte. Nach diesen Grundsätzen stellen wir auch unsere Getränkekarte zusammen.

Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 Gerichte pro Person. Alle Gerichte sind zum Teilen oder alleine Essen.

Wir freuen uns über Ihren Besuch

Anna, Ralf und Team

-----

## Süss

Apfel Crumble mit Sauerrahmglace			11
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce aus Felchlin-Schokolade und Schlagrahm			13
Coupe Winter Zimt- und Karamellglace mit Zwetschgenkompott und Spekulatiusbrösel			13
Coupe Banane Bananen- und Schokoladenglace mit Schokoladensauce, Haselnusskrokant, Banane und Schlagrahm			13
Ralf's hausgemachter Limoncello aus Bio-Zitronen von der Amalfiküste	30.0°	4 cl	11
Hausgemachte Glaces und Sorbets		pro Kugel	5
Hausgemachte Glaces und Sorbets		pro Kugel	5

## Spirituosen

Wie bei den Weinen, suchen wir auch unsere Spirituosen in aufwändigen Blinddegustationen aus. Wir bevorzugen Produkte aus kleinen oder zumindest unabhängigen und privaten Brennereien. Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Getränkekarte.

-----

## Tresterbrand/Marc/Grappa

Grappa di Sforzato aus Nebbiolo, schnaps.ch	42.0°	2 cl	9.00
Grappa Isabella Acquavita aus Uva Americana, schnaps.ch	42.0°	2 cl	7.50
Vieux Marc aus Pinot Noir, Martha und Daniel Gantenbein	40.0°	2 cl	14.00

## Züriflade

Rinds-G'hackts mit Rinds-G'hacktem, Sauerrahm und Apfelschnitzen			16
Speck «Flamm» mit Sauerrahm, geräuchertem Bauchspeck und roten Zwiebeln			15
Cima di Rapa mit Tomatensauce, Mascarpone, Chili, Oliven, Kapern und Mandeln			16
Wildlachs mit Sauerrahm und Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert			19
Caprese mit Tomatensauce, kaltem Büffelmozzarella und Basilikum			12
Radicchio mit Gorgonzola, geschmortem Radicchio, Sauerrahm und Baumnuss			17

## Kalte Küche

Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen mit KAGfreiland-Stunden-Ei			10 +3
Catalogna und Granatapfel marinierter Catalogna-Salat mit Granatapfel und Socca			16
Hausgeräucherter Ziegenkäse mit Allerlei Rande-Süsssauer, roh mariniert und als Crème			17
Ribollita leichter Gemüseintopf mit Canelli-Bohnen und Schwarzkohl			11
Geräucherte Bio-Forelle aus Bachs mit Gersten-Apfelsalat und Sellerie			18
Tatar vom Toggenburger Weiderind (70 g) mit KAGfreiland-Stunden-Ei, süss-sauren Schalotten und Butterbrioche			19
Entenlebermousse mit geröstetem Butterbrioche und Holunderbeergelee			15

## Toggenburger Fleisch vom Holz-Grill

mit Kräuterbutter

Rib Eye Steak vom Rind	400 g	45
	300 g	36
	200 g	27
Rindsentrecote	400g	48
	300 g	39
	200 g	31
Kalbskotelett	300 g	39
Lammracks	300 g	38
Spezielle Cuts	nach Metzgerangebot	

## Toggenburger Fleisch x Lotti Holz-Grill

Feines Schweizer Fleisch aus dem Alpstein und Churfirstengebiet von Silvia und Reto Rust. Einer leidenschaftlichen Metzgerfamilie aus Neu St. Johann im Toggenburg.

Bei Familie Rust wird noch selber geschlachtet und zu Tier und Fleisch Sorge getragen. Die Tiere sind aus nächster Umgebung, mit einer Entfernung von max. 12 km.

Im Lotti kommt das wunderbare Fleisch auf den, mit Bachser Buche befeuerten, Holz-Grill.

-----

## Holz-Grill und Ofen

Geröstetes Markbein mit Brot und Maldon Sea Salt Flakes	14
Randen-Kichererbsen-Falafel mit Minz-Jogurt	15
Kartoffelterrinen mit Cheddar-Chilisauce	12
Ganze marinierte Artischocke vom Holz-Grill mit Mayonnaise	15
Marktgemüse vom Holz-Grill mit Kräuter-Sauerrahm	15
Lamm-Hacktätschli vom Holz-Grill mit Kräuter-Couscous	17
Ganze Bio-Forelle vom Holz-Grill ca. 300g aus Glauser's Bio Zucht in Bachs	22
Semmelknödel-Schnitte mit Ricotta-Pilzkruste	16
Meerrettich-Ravioli von ScalaGusti aus dem Ofen mit Petersilienschaum	16
Bio Black Tiger Crevetten vom Holz-Grill mit geschmortem Cima di rapa, Pinienkernen und Rosinen	19

## Lotti-Tavolata für alle am Tisch

Wunderbar und gesellig ist auch unsere Lotti-Tavolata. Ein Quer-Beet durch unsere Speisekarte für 65 oder 85 Fr. pro Person.