

# Eszen

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

Fleisch: Schweiz Reto Rust, Neu St. Johann

Geflügel: Schweiz, Frankreich

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

Pulpo: Atlantik aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang

Lachs: Kanada /Alaska aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang

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 täglich 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

Erbsen-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 Café 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

Ralf, Martin, Anna und Team

-----

## Süss

Rhabarber-Mousse mit frischen Erdbeeren		8
Coupe Dänemark		13
Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm		
Coupe Romanoff		13
Vanilleglace und Erdbeersorbet mit Erdbeeren und Schlagrahm		
Coupe Banane		13
Bananen- und Schokoladenglace mit Schokoladensauce, Haselnusskrokant, Banane und Schlagrahm		
Hausgemachte Glaces und Sorbets	pro Kugel	5
Hausgemachte Kuchen	auf der Theke	

## 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 Getränkearte.

-----

## Tresterbrand/Marc/Grappa

Grappa di Sforzato	42.0°	2 cl	9.00
aus Nebbiolo, schnaps.ch			
Grappa Isabella Acquavita	42.0°	2 cl	7.50
aus Uva Americana, schnaps.ch			
Vieux Marc	40.0°	2 cl	14.00
aus Pinot Noir, Martha und Daniel Gantenbein			
Grappa di Amarone	41.0°	2 cl	11.00
Vittorio Capovilla (I)			

## Züriflade

Rinds-G'hackts	16
mit Rinds-G'hacktem, Sauerrahm und Apfelschnitzen	
Speck «Flamm»	15
mit Sauerrahm, geräuchertem Bauchspeck und roten Zwiebeln	
Kalb «Züri Gschnätzlets»	18
mit Kalbfleisch, Sauerrahm, Champignons und Kartoffelstroh	
Wildlachs	19
mit Sauerrahm und Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert	
Raclettekäse	11
mit Walliser Raclettekäse, Lauch und Tomate	
Geissenfrischkäse	17
mit Geissenfrischkäse aus dem Muotathal, Feigen und Haselnüssen	

## Kalte Küche

Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen	10
mit KAGfreiland-Stunden-Ei	+3
Erbsenallerl-Ei	16
frische Erbsen, Erbsencreme, Kefen und KAGfreiland-Stunden-Ei	
Einkorn-Brot-Salat	15
mit Feta, Tomaten und frittierten Kapern	
Keine Gurkensuppe	9
mit geräuchertem Wildlachs und Felchenkaviar aus dem Zürichsee	+7
Crevetten-Cocktail	18
MSC Eismeergarnelen, Babylattich und Cocktailsauce	
Tatar vom Toggenburger Weiderind (70 g)	19
mit KAGfreiland-Stunden-Ei, süss-sauren Schalotten und Butterbrioche	

## 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
Gefüllte Aubergine mit Kichererbsen-Caponata gefüllt und gratiniert	15
Ofenkartoffel mit Hüttenkäse, Gartenkresse und Thurgauer Rapsöl	12
Marktgemüse vom Holz-Grill mit Kräuter-Sauerrahm	15
Rinds-Hacktätschli vom Holz-Grill mit Gurkensalat, Sauerrahm und Schnittlauch	17
Ganzer Fisch nach Fang vom Holz-Grill Jeweils ca. 300g aus Glauser's Bio Zucht oder von Sämi aus dem Zürichsee	22
Pulpo vom Holz-Grill aus nachhaltigem Fang mit Fenchelsalat, Orangen-Vinaigrette und Oliven	18
Pilze mit Kräuterkruste aus dem Ofen	14
Zitronen-Ravioli von ScalaGusti aus dem Ofen mit Basilikumschaum	16
Bio Black Tiger Crevette vom Grill mit Eismeergarnelen mit Knoblauch und Peterli	22

## 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.