

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

ab 11:30 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr

Nüsse gemischt und mit Rosmarin geröstet	5
Oliven gemischt und mariniert	5
Linsen-Vegi-Schmalz mit Holzofen Brot	6
Entenlebermousse mit geröstetem Butterbrioche und Hagebuttenconfit	16
Trockenfleisch und Wurst von unseren Metzgern	15
Käse aus Schweizer Bergen und Tälern	13
Marktgemüse eingemacht in Meilener Verjus	9
Tells Platte mit Trockenfleisch, Wurst, Käse und Verjus-Marktgemüse	22

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 aus der Region.

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.

Einzigartig ist auch unsere Lotti-Tavolata ein Quer-Beet durch unsere Speisekarte für 65 oder 85 Fr. pro Person.

Wir freuen uns über Ihren Besuch

Ralf, Martin, Anna und Team

Süss

ab 11:30 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr

Crema Catalana		8
Ofenschlupfer mit Vanillesauce Apfel und Holunderbeeren		8
«Helene im Glas» Birnsorbet und -kompott, warmer Schokoladenschaum und Magenbrot		11
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 Spiritosen 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
Jeninser Marc aus Completer, Gian-Battista von Tscharnher	41.0°	2 cl	12.00
Grappa di Amarone Vittorio Capovilla (I)	41.0°	2 cl	11.00

Züriflade

ab 11:30 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr

Rinds-G'hackts mit Rinds-G'hacktem, Sauerrahm und Apfelschnitzen	16
Sbrinz «Chnoblíbrot» mit Knoblauch, Sbrinz	11
Kalb «Züri Gschnätzlets» mit Kalbfleisch, Sauerrahm, Champignons und Kartoffelstroh	18
Wildlachs mit Sauerrahm und Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert	19
Raclettekäse mit Walliser Raclettekäse, Lauch und Tomate	13
Geissenfrischkäse mit Geissenfrischkäse aus dem Muotathal, Feigen und Haselnüssen	17

Kalte Küche

ab 11:30 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr sowie *ab 18:00 Uhr

Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen mit KAGfreiland-Stunden-Ei	10 +3
Catalogna-Salat mit Granatapfelkernen und Socca (Kichererbsen-Kracker)	17
KAGfreiland-Stunden-Ei mit Blattspinat und Senfschaum	16
Geräucherte Bio Forelle aus Bachs mit gegrilltem Lauch und Hüttenkäse	16
*Tatar vom Toggenburger Weiderind (70 g) mit KAGfreiland-Stunden-Ei, süss-sauren Schalotten und Butterbrioche	19

Toggenburger Fleisch vom Holz-Grill

ab 18:00 Uhr

mit Grillsauce oder Kräuterbutter

Rib Eye Steak vom Rind	300 g	32
	200 g	25
Rindsentrecote	300 g	35
	200 g	28
Cote de Boeuf ca. 40 Minuten	1 kg	110
Kalbshohrücken	300 g	38
	200 g	32
Kalbskotelett	300 g	39
Buurekotelett vom Schwein	300 g	27
Lammracks	300 g	38
Ganze Bio Forelle aus Bachs	ca. 300 g	22

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

ab 18:00 Uhr

Geröstetes Markbein mit Brot und Maldon Sea Salt Flakes	14
Ganze Artischocke vom Holz-Grill mit Zitronen-Olivenöl Mayonnaise	15
Chili Cheese Kartoffel aus dem Ofen mit Cheddar und grünem Chili	13
Marktgemüse vom Holz-Grill mit Kräuter-Sauerrahm	15
Tuna mit Mönchsbart-Salat vom Holz-Grill Roter Tuna aus nachhaltigem MSC Fischfang	20
Pulpo vom Holz-Grill aus nachhaltigem Fischfang mit Cima di Rapa, Pinienkernen und Rosinen	18
Ganze Rande aus dem Ofen mit Meerrettich	12
Ruccola-Ravioli aus dem Ofen mit Mozzarella di Bufala	16