

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 18:00 Uhr

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

Anna, Ralf und Team

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 9 bis 23 Uhr

Samstag 10 bis 23 Uhr

Sonntag geschlossen

Süss

am Mittag und ab 18:00 Uhr

«Chilbi im Glas» Zwetschgenkompott, Magenbrot, Süssmostschaum und gebrannte Mandeln			11
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce aus Felchlin-Schokolade und Schlagrahm			13
Coupe Marroni Vanille- und Marroniglance mit karamellisierten Marroni und Schlagrahm			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

Züriflade

am Mittag und ab 18:00 Uhr

Rinds-G'hackts mit Rinds-G'hacktem, Sauerrahm und Apfelschnitzen			16
Speck «Flamm» mit Sauerrahm, geräuchertem Bauchspeck und roten Zwiebeln			15
Grillgemüse mit Sauerrahm, Tomatensauce und Grillgemüse			16
Wildlachs mit Sauerrahm und Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert			19
Caprese mit Tomatensauce, kaltem Büffelmozzarella und Basilikum			12
Geissenfrischkäse mit Geissenfrischkäse aus dem Muotathal, Birne und Baumnuss			17
Kalte Küche ab 18:00 Uhr			
Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen mit KAGfreiland-Stunden-Ei			10 +3
Mais mit Ei Maiscreme, grillierter Mais, Popcorn und KAGfreiland-Stunden-Ei			16
Ziegenkäse Creme Brulee mit Randen-Brombeer-Salat			16
Kürbissuppe mit Kürbis-Curry-Flan			12
Gebeizter Bio-Saibling aus Bachs mit Linsen-Kürbis-Salat			18
Tatar vom Toggenburger Weiderind (70 g) mit KAGfreiland-Stunden-Ei, süss-sauren Schalotten und Butterbrioche			19
Entenlebermousse mit geröstetem Butterbrioche und Holunderbeergelee			17

Toggenburger Fleisch vom Holz-Grill

ab 18:00 Uhr

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

ab 18:00 Uhr

Geröstetes Markbein mit Brot und Maldon Sea Salt Flakes	14
Auberginen-Tätschli mit Tomaten Aglio e Olio	15
Kartoffelterrinen mit Hüttenkäse	12
Marktgemüse vom Holz-Grill mit Kräuter-Sauerrahm	15
Rinds-Hacktätschli vom Holz-Grill mit eingemachtem Kabissalat und Speck-Mayo	17
Ganzer Fisch nach Fang vom Holz-Grill Jeweils ca. 300g aus Glauser's Bio Zucht	22
Spinatknödel aus dem Ofen mit Sauerrahm	16
Steinpilz-Ravioli von ScalaGusti aus dem Ofen mit Gin-Rahmsauce	16
Bio Black Tiger Crevetten vom Holz-Grill mit Speckzwetschgen und rotem Zwiebelchutney	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.