

----- Essen -----

Fleisch: Schweiz Reto Rust, Neu St. Johann
Geflügel: Schweiz, Frankreich
Fisch Schweiz: von Fischerei Weidmann, Zürichsee und Bio Zucht
Glaser, Bachs
Fisch Meer: aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang
Käse und Milchprodukte: Schweiz von Chäs & Co
Brot: Holzofenbäckerei Bio-Beck Lehmann, Lanterswil
Sämtliche Gewichtangaben gelten annähernd.
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

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 gemischt und mit Rosmarin geröstet	5
Oliven gemischt und mariniert	5
Erbsen-Hummus mit Holzofen Brot	6
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. 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.

Wunderbar und gesellig 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

Caramelchöpfli		8
Pannacotta mit Rhabarberkompott		8
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 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
Grappa di Amarone Vittorio Capovilla (I)	41.0°	2 cl	11.00

Züriflade

Rinds-G'hackts mit Rinds-G'hacktem, Sauerrahm und Apfelschnitzen	16
Sbrinz «Chnolibrot» mit Knoblauch und 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

Entenlebermousse mit geröstetem Butterbrioche und Hagebuttenconfit	16
Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen mit KAGfreiland-Stunden-Ei	10 +3
Spargel-Salat mit frischem Büffelmozzarella und Estragon	17
KAGfreiland-Stunden-Ei mit Nussbutter-Hollandaise und Mangold	16
Geräucherte Bio Forelle aus Bachs mit Gersten-Bärlauch-Salat und Radiesli	16
Tatar vom Toggenburger Weiderind (70 g) mit KAGfreiland-Stunden-Ei, süss-sauren Schalotten und Butterbrioche	19

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

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
Ganze Artischocke vom Holz-Grill mit Zitronen-Olivenöl Mayonnaise	15
Ofenkartoffel mit Hüttenkäse, Gartenkresse und Thurgauer Rapsöl	12
Marktgemüse vom Holz-Grill mit Kräuter-Sauerrahm	15
Tuna mit Mönchsbart-Salat vom Holz-Grill Roter Tuna aus nachhaltigem MSC Fischfang	20
Ganze Bio Forelle vom Holz-Grill ca. 300g aus Bachs	22
Pulpo vom Holz-Grill aus nachhaltigem Fang mit Fenchelsalat, Orangen-Vinaigrette und Oliven	18
Spargel mit Kräuterkruste aus dem Ofen	14
Bärlauch-Ravioli von ScalaGusti aus dem Ofen mit Büffelmozzarella-Schaum	16