

Essen

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

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

Lebkuchen-Parfait mit Magenbrot und lauwarmem Quittenkompott			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
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

Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen mit KAGfreiland-Stunden-Ei	10 +3
Topinambur mit Ei Creme, Chips und confierter Topinambur mit KAGfreiland-Stunden-Ei	16
Ziegenkäse Creme Brulee mit Randen-Brombeer-Salat	16
Parmesanschaumsuppe mit Einkorn-Chip	12
Geräucherte Bio-Forelle aus Bachs mit Sellerie-Viererlei (Salat, Creme, Chip, süssaurem) und Haselnuss	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

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
Rüebli-Kichererbsen-Falafel mit Gewürz-Jogurt	15
Kartoffelterrinen mit Hüttenkäse	12
Marktgemüse vom Holz-Grill mit Kräuter-Sauerrahm	15
Rinds-Hacktätschli vom Holz-Grill mit Kartoffel-Rüeblistampf und Majoran	17
Ganzer Fisch nach Fang vom Holz-Grill Jeweils ca. 300g aus Glauser's Bio Zucht	22
Bergeller Bergknödel mit Rahmwirz	16
Meerrettich-Ravioli von ScalaGusti aus dem Ofen mit Randenschaum	16
Bio Black Tiger Crevetten vom Holz-Grill mit Speckquitten 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.