

Brunch im Lotti

jeweils am Samstag von 10 bis 14 Uhr

Pancake (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

mit Apfel und Zimt	14
mit Blaubeeren	15
mit Speck und Ahornsirup	16

KAGfreiland-Stunden-Eier «Benedict»

mit geröstetem Brioche, Spinat, Sauce Hollandaise	18
und geräuchertem Bauchspeck	+ 3
und Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert	+ 5
und geräucherter Bio-Forelle von Familie Glauser aus Bachs	+ 5

Frühstücksteller

Baked Beans	26
-------------	----

Baked Beans mit KAGfreiland-Stunden-Ei und Speck, dazu Salametti, Schinken und gemischtes Brot mit Butter

Käse	23
------	----

Käse, Büffelmozzarella, Labneh und Tomate mit gemischtem Brot und Butter

Eier	9
------	---

zwei KAGfreiland-Stunden-Eier im Glas mit gemischtem Brot und Butter

Klein	8
-------	---

Konfi und Honig mit gemischtem Brot und Butter

Gross	29
-------	----

Schinken, Käse, Büffelmozzarella, Labneh und Tomate, dazu Joghurt mit Früchtekompott und gemischtes Brot, Butter und Konfi

Nature Jogurt

mit hausgemachtem Früchtekompott	8
----------------------------------	---

mit Honig und hausgemachtem Granola	8
-------------------------------------	---

Züriflade (am Samstag bis 17 Uhr)

Speck «Flamm» mit Sauerrahm, geräuchertem Bauchspeck und roten Zwiebeln	16
Wildlachs mit Sauerrahm und Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert	18
Caprese mit Tomatensauce, kaltem Büffelmozzarella und Basilikum	12
Jersey Blue und Birne mit Blauschimmelkäse von Willi Schmid, Birne und Baumnüssen	17

Süss

Hausgemachte Glaces und Sorbets	pro Kugel	5
Hausgemachte Kuchen	auf der Theke	

Getränke

Frisch gepresster Orangensaft	2 dl	6.00
Datterino Tomatensaft, van Nahmen	2 dl	7.80
Prosecco «Rivalta», brut	1 dl	9.50
Champagne Grand Cru Blanc de Noirs	35 cl	49.00
Datterino Bloody Mary mit Wodotschka		19.00
Mimosa, Prosecco mit frisch gepresstem Orangensaft		12.00

Weitere Getränke finden Sie auf unserer Getränkekarte

Trinken

Flaschenweine

In unseren Weinkühlern liegen Raritäten, exklusive Einzelflaschen und weitere spannende Weine. Die Preise stehen direkt auf den Flaschen. Zudem gibt es immer wieder spezielle Offenweine im Angebot.

Schaumweine

Prosecco «Rivalta», brut	1 dl	9.50
Veneto I, Valdobbiadene, Azienda Agricola DEA	75 cl	59.00
Champagne Grand Cru Blanc de Noirs	35 cl	49.00
Ambonnay F, Patrick Soutiran	75 cl	98.00
Moscato d'Asti «Saracco»	35 cl	33.00
Piemonte I, Paolo Saracco	75 cl	62.00

Weissweine

La Colombe Chasselas vom Genfersee	1 dl	7.50
Féchy, Laura und Raymond Paccot	1 Fl	52.00
Terre Alte Bianco, Merlot	1 dl	7.00
Mendrisio, Feliciano Gialdi	1 Fl	49.00
Grüner Veltliner Strass Kamptal DAC	1 dl	8.00
Kamp A, Birgit Eichinger	1 Fl	56.00
Castore, Bellone	1 dl	6.80
Lazio I, A. V. Cincinnato	1 Fl	47.00

Rotweine

Blauburgunder x Lotti	1 dl	9.00
Meilen, Schwarzenbach Weinbau	1 Fl	63.00
Terre Alte Rosso, Merlot	1 dl	8.20
Mendrisio, Feliciano Gialdi	1 Fl	57.00
Ripasso della Valpolicella	1 dl	7.80
Veneto I, Cantina Sociale della Valpantena	1 Fl	54.00
Rioja Crianza	1 dl	6.80
Logroño S, Bodegas Juan Alcorta	1 Fl	47.00

Softgetränke

Appenzeller Mineral, still/leise	5 dl	5.50
	1 l	10.00
Hausgemachter Eistee	3 dl	5.00
	5 dl	7.50
A discretion Hahnenwasser pro Person		3.00
Coca Cola/Cola Zero	3 dl	4.80
Sinalco	3 dl	4.80
Rivella rot	3 dl	4.80
Tonic Thomas Henry	3 dl	5.00
Bitter Lemon Thomas Henry	3 dl	5.00
Spicy Gingerbeer Thomas Henry offen	3 dl	5.00
Citro offen	3 dl	4.50
Cucumis Gurken-Limonade	3 dl	6.00
Club Mate	3 dl	6.00
San Pellegrino Bitter, alkoholfrei	2 dl	5.00
Datterino Tomatensaft van Nahmen	2 dl	7.80
Apfel-Quitte Frucht-Secco (alkoholfrei)	2 dl	9.50
Ramseier Hochstämmer Apfelsaft offen	3 dl	4.50
Ramseier Orangensaft offen	3 dl	4.50

Biere

Einsiedler Lager hell offen	3 dl	5.00
Einsiedeln, Brauerei Rosengarten	5 dl	7.50
Bosch Pils	5 dl	8.50
Bad Laasphe D, Brauerei Bosch		
Appenzeller Weizenbier	5 dl	7.50
Appenzell, Brauerei Locher		
Craft Beer	3 dl	8.50
nach Angebot		
Leermond (alkoholfrei)	3 dl	5.00
Appenzell, Brauerei Locher		

Lotti trinkt

Gingo Tonic	17.50
Gingo mit Thomas Henry Tonic	
London Mule Gingo	15.00
Gingo mit Thomas Henry Ginger-Beer	
Moscow Mule Vodkari	15.00
Vodkari mit Thomas Henry Ginger-Beer	
Datterino Bloody Mary	19.00
Datterino Tomatensaft van Nahmen, Wodotschka Vodka	
Lotti Negroni	16.00
Gingo, Campari, Vermouth Rosso Formula und Schuss Soda	
Rivalta scharf	11.50
Prosecco Rivalta mit Thomas Henry Ginger-Beer	
Fast ein Hugo	12.00
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda	
Apfel-Quitte Frucht-Secco (alkoholfrei)	9.50
van Nahmen	

Aperitif

Gespritzter Weisswein süss/sauer			8.00
Aperolspritz mit Weisswein			9.50
Aperolspritz mit Prosecco			11.50
Campari mit Soda			10.50
Campari mit Orangensaft			11.50
Cynar mit Soda			10.50
Vermouth Bianco/Rosso Formula, Matter-Luginbühl	18.0°	4 cl	9.00
Cocchi Storico Vermouth di Torino, Giulio Cocchi	18.0°	4 cl	11.00
Wermut, Kaspar Fenkart	16.0°	4 cl	8.00
Sherry	15.0°	5 cl	8.50
Porto	19.5°	5 cl	9.00

Rare und ausgesuchte Spirituosen

An unserer Theke haben wir wunderbare Raritäten und Einzelflaschen. Besondere Whiskys, Gins, Fruchtbrände und vieles mehr.

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 us Completer Familie von Tscharner	41.0°	2 cl	12.00

Kaffee von Rickli's Kaffeerösterei

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Schale	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.20
Doppelter Espresso	5.80
Espresso on Ice (mit oder ohne Milch/Zucker)	5.50

Tee von Schwarzenbach Kolonialwaren

Nana Minze bio	4.50
Verveine odorante bio (Eisenkraut)	4.50
Darjeeling 2nd flush Singbulli	4.50
Earl Grey Schwarztee	4.50
China Grüntee «Lung Chin Grade 2»	4.50

Warme Getränke

Hausgemachter Heisstee aus Hibiskusblüten, Schwarztee, Minze und Kräutern	5.50
Hochstämmer Glühmost mit feinen Gewürzen	5.50
Hausgemachter Schokoladentraum aus Felchlin-Schokolade	6.50
Hausgemachter Chai Tea Latte, auch kalt erhältlich aus hauseigener Gewürzmischung	5.50
Ovomaltine/Caotina, auch kalt erhältlich	5.00

Whisky

«McAlpine» Swiss Single Chestnut, schnaps.ch	43.0°	4 cl	22.00
Single Malt, 100% Islay, Limited 2018 8 th Edition, Isle of Islay, Kilchoman	50.0°	4 cl	19.00
Single Malt, Limited Sauternes Cask Finish Limited 2018 Edition, Isle of Islay, Kilchoman	50.0°	4 cl	22.00
Single Malt, Aged 15 Years Campbeltown, Springbank	46.0°	4 cl	22.00
Single Malt Aurora non age, Highlands, Wolfburn	46.0°	4 cl	16.00
The Famous Grouse Blended Scotch, Schottland, Famous Grouse	40.0°	4 cl	13.00

Cognac/Armagnac/Brandy

Cognac VS, Jean-Baptiste Pinard und Lorenz Humbel	40.0°	2 cl	9.50
Armagnac Croix du Rey VSOP, Lorenz Humbel	42.0°	2 cl	11.50
Brandy Nebbiolo, schnaps.ch	42.0°	2 cl	10.00

Bitter

Zimmermann's Hygea Bitter!	30.0°	4 cl	9.00
Kina L'Aero d'Or, Matter-Luginbühl	18.0°	4 cl	10.00
Glarner Alpenbitter Fleur, Glarussel	26.0°	4 cl	9.00
Gran Classico Bitter, Matter-Luginbühl	28.0°	4 cl	10.00
Appenzeller	29.0°	4 cl	9.00
Braulio	21.0°	4 cl	8.50
Montenegro	23.0°	4 cl	8.50
Averna	16.0°	4 cl	8.00

Absinth/Pastis

Absinthe Duplais Verte, Matter-Luginbühl	68.0°	2 cl	8.00
Absinthe LDF, Brut d'Alambic, Matter-Luginbühl	81.6°	2 cl	9.50
Pastis, Henri Bardouin (F)	45.0°	4 cl	10.00

Gin

GINGO Power Spice Gin, schnaps.ch	43.0°	4 cl	13.00
Turicum, Better Taste	41.5°	4 cl	15.00

Vodka

Wodkari, schnaps.ch	40.0°	4 cl	13.00
Wodotschka Bio, Lorenz Humbel	40.0°	4 cl	12.00

Rum

Rhum Rhum Liberation, Vittorio Capovilla (I)	45.0°	4 cl	18.00
Rhum Rhum Blanc Agricole, Vittorio Capovilla (I)	56.0°	4 cl	17.00
Ron de Marinero, Lorenz Lorenz Humbel	40.0°	4 cl	14.00
Ed's Rum, Pascal Kählin	40.0°	4 cl	11.00

Fruchtbrände

Fine Williams, Matter-Luginbühl	41.0°	2 cl	11.00
Fine Coing (Quitte), Matter-Luginbühl	41.0°	2 cl	11.00
Ottenbacher (Birne) Holzfass, Kari Laimbacher	40.0°	2 cl	11.00
Ottenbacher (Birne), Kari Laimbacher	40.0°	2 cl	9.00
Alte Zwetschke, Gölles (A)	40.0°	2 cl	12.00
Luizet Aprikose Barrique, schnaps.ch	42.0°	2 cl	18.00
Goldküstler Obstbrand aus alten Sorten, schnaps.ch	40.0°	2 cl	9.00
Grosi's Bolschewiki (Apfel), Seehalde	40.0°	2 cl	9.00
Waldbrombeer, Marder (D)	40.0°	2 cl	9.00
Schwarzdorn, Kari Laimbacher	42.0°	2 cl	9.00
Marille (Aprikose), Gölles (A)	43.0°	2 cl	11.00
Sauerkirsch, Marder (D)	40.0°	2 cl	9.00
Grosi's Kirsch, Seehalde	40.0°	2 cl	9.00
Castagna val Chiavenna/Varrone, schnaps.ch	40.0°	2 cl	11.00
Chrüter Laimbacher	40.0°	2 cl	9.50

Likör

Amaretto di Mattia Walcher (Bio), Humbel	28.0°	4 cl	15.00
Vieille Prune Dessert, Matter-Luginbühl	40.0°	2 cl	11.00
Damenrüschi, schnaps.ch	35.0°	2 cl	9.00

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
Glaser, Bachs

Fisch Meer: aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang

Käse und Milchprodukte: Schweiz von Chäs & Co

Brot: Holzofenbäckerei Bio-Beck Lehmann, Lanterswil

Gipfeli: Seri Specialty Bakery, Zürich

Sämtliche Gewichtangaben gelten annähernd.

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.