
Essen

Kalte Küche

Tatar vom Charolais-Rind – handgeschnitten 90 g aus dem Toggenburg mit Bio-Stunden-Ei, Hauseingemachtem und Brioche	24
Blattsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und gerösteten Rapssamen	11
Kleine marinierte Artischocken mit Hüttenkäse Fenchel, Petersilie und Kartoffelchips	18
Fave-Bohnen mit Bio-Stunden-Ei Kartoffelschaum, Kapern und Brioche-Croutons	18
Tomaten-Allerlei mit Bachkressesud und Büffelmozzarella-Creme	17
Kopfsalatherzen mit eingemachten Eierschwämmli Rhabarber-Vinaigrette, Blumenkohl süss-sauer und Belper Knolle Käse	17

Lotti-Tavolata für alle am Tisch

Bei der Lotti-Tavolata werden Sie von der Küche mit vielen verschiedenen Gerichten zum Teilen überrascht. Quasi ein Quer-Beet durch unsere Speisekarte. Ein süsser Abschluss ist inbegriffen.

Vegetarische-Tavolata für Fr. 75

Lotti-Tavolata mit Fleisch vom Holz-Grill für Fr. 89
pro Person.

Warme Küche

Risotto «Cacio e pepe» mit marinierten Zucchetti und gebeiztem Eigelb	18
Junger Lattich vom Holz-Grill mit Bauchspeck Cesar-Sauce, Kapernpulver, Kartoffelknusper und Sbrinz	17
Frittiertes Kartoffel-Mille feuilles mit grüner Kräutersauce und Mayonnaise	15
Gebackenes Bio-Ei mit jungen Erbsen und Erbsen-Creme	17
Ganze Artischocke vom Holz-Grill gefüllt mit Tomaten-Brotsalat	18
Fenchelgratin mit Sugo und Scamorza dazu Gremolata	17
Käse-Ravioli «Verde» dazu Ratatouille-Emulsion Ravioli produziert von Reto bei Scala Gusti	17
Kartoffel-Knödel mit Rauchpaprika-Creme gefüllt und Blattspinat	18
Orangen-Chicoree vom Holz-Grill mit Cashew und Rauchpaprika	16
Auberginensteak vom Holz-Grill mit Sauce Vierge und Feta	17

Holz-Grill

Rib Eye Steak vom Rind	400 g	49
	300 g	38
	200 g	29
Rinds-Entrecote	400 g	59
	300 g	45
	200 g	33
Kalbskotelett	300 g	48
Geröstetes Markbein mit Brot und Maldon Sea Salt Flakes		15
Bio-Uelihof Special Cuts unser Team ist informiert und gibt gerne Auskunft	200g - 1kg Preis auf Nachfrage	
Ganze Bio-Forelle aus Glauser's Bio Zucht in Bachs mit Apfel-Meerrettich-Vinaigrette		25
Markt-Gemüse mit Tomaten-Petersilienöl		17

Unsere Metzgereien Rust und Ueli-Hof

Metzgerei Rust: Bei der leidenschaftlichen Familie Rust wird noch selber geschlachtet und zu Tier und Fleisch, aus dem Alpstein und Churfirstengebiet, Sorge getragen. Die Tiere sind aus nächster Umgebung, mit einer Entfernung von max. 12 km.

Ueli-Hof: Die Landwirtschaftsbetriebe der Erzeugergemeinschaft von Ueli-Hof bewirtschaften ihre Betriebe biologisch. Zudem legen sie grossen Wert auf den respektvollen Umgang mit den Tieren. Der letzte Gang der Tiere soll kurz und ohne unnötigen Stress sein. Auf ihrem Transportweg von den Bio-Betrieben werden die Tiere daher durch eine Bezugsperson begleitet und betreut.

Im Lotti kommt das wunderbare Fleisch auf den, mit Bachser Buche befeuerten, Holz-Grill.

Zum Aperero oder dazu

Gemischte Nüsse mit Rosmarin geröstet	5
Grüne Oliven aus Sizilien mit Fenchelsaat und Orange mariniert	5
Geissen-Frischkäse aus dem Muotathal mit Schwarzem Pfeffer und Salzgebäck von Liebevoll aus Leimbach	8
Portion hausgemachte Essiggurken nach dem Rezept von Ralf's Grossmutter	7
Käse vier Sorten verschiedene Schweizer Rohmilchkäse	21
Charcuterie vier Sorten Schweizer Speck und Schinken getrocknet und geräuchert	25
Hauseingemachter Spargel aus Schrobenaussen mit Estragon-Mayonnaise	12
Rillettes Artisanales vom Bio Hampshire-Schwein	10
Cervelat vom Holz-Grill mit Bautzener Senf von der Metzgerei Molki aus Nestal	12
Croqueta vom Schweinebauch mit Cheddar-Käse gefüllt	10

Dessert

Rhabarber-Crumble warm aus dem Ofen mit Sauerrahmglace				11
Schoggi-Mousse aus dunkler Grand Cru Felchlin Schokolade				9
Espresso Affogato hausgemachtes Vanille-Glace mit Espresso im Kännli serviert				10
Hausgemachte Glaces und Sorbets Hausgemachte Kuchen und Guetzli			pro Kugel auf der Theke	5

Käse + Dessertwein

Käse vier Sorten verschiedene Schweizer Rohmilchkäse				21
Grain Blanc Petite Arvin halbsüss / herb / saftig Marie-Therese Chappaz, Fully, Wallis	0.5 L	2003-07		58
Grain Noble Marsanne Blanche fruchtig / saftig / frisch Marie-Therese Chappaz, Fully, Wallis	0.5 L	2007-13		95
Grain Noble Petite Arvine süss / saftig / rar Marie-Therese Chappaz, Fully, Wallis	0.5 L	2010		220

Schnaps

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

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 der grossen Küche im Untergeschoss des Lokals.

Wir legen grossen Wert auf bestmögliche, saisonale und ehrliche Grundprodukte. Nach diesen Grundsätzen stellen wir auch unsere Getränkekarte zusammen.

Für den normalen Hunger am Abend empfehlen wir 3 Gerichte pro Person. Alle Gerichte sind zum Teilen oder alleine essen.

Wir freuen uns über Ihren Besuch

Anna, Ralf und Team

Sie möchten sich als Gruppe bewirten lassen?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage, direkt jetzt oder zu einem späteren Zeitpunkt per E-Mail an: info@lotti-lokal.ch

Wir geben auch gerne telefonisch Auskunft.

Am Mittag bewirten wir Gruppen von 7 bis max. 20 Personen, am Abend 7 bis max. 45 Personen. Auch geschlossene Gesellschaften am Abend sind möglich. Wir freuen uns auf Sie!

Internet and information in English

Instagram

lotti_zuerich

Facebook

lotti.zuerich

Wi-Fi Network

lotti-lokal

Wi-Fi Password

lottiwlan



11.6.2025

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

Fleisch Schweiz: Reto Rust - Neu St. Johann, Molki – Nestal,
Ueli Hof Bio Fleischmanufaktur – Ebikon, Salumeria Piccoli – Piotta
Fisch Schweiz: Fischerei Weidmann – Zürisee,
Bio Zucht Glauser - Bachs

Käse und Milchprodukte: Chäs & Co – Schweiz

Brot: Holzofenbäckerei Bio-Beck Lehmann – Lanterswil,
Liebevoll Bäckerei – Leimbach

Sämtliche Gewichtangaben gelten annähernd.

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.