

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr

-----  
**Esse**n  
-----

# 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

-----

## 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	
Grüne Oliven	5
aus Sizilien mit Fenchelsaat und Orange mariniert	
Labneh, hausgemacher Joghurt-Frischkäse	6
mit Kräutern und Salzgebäck von Liebevoll aus Leimbach	
Rohschinken und Salametti	15
von der Metzgerei Piccoli in Piotta	
Schnebel Kuh und Chällerhocker	13
mit pochierter Safran-Honig-Birne	
Tells Platte	22
Rohschinken, Salametti, Käse und hausgemachte Essigurke	

## Züriflade

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

## Kalte Küche

Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen mit KAGfreiland-Stunden-Ei	10 +3
mit Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert	+5
mit geräuchertem Bauchspeck	+3
mit Büffelmozzarella	+3
Ofenrüebli und Honig Rüeblicreme, mit Honig geschmorte Rüebli und Linsensalat	16
Waldspaziergang Champignon mit Thymian, Eierschwämmli und Thurgauer Rapsöl	16
Kale und KAGfreiland-Stunden-Ei mit getrockneten Tomaten, Oliven und Granatapfel	16
Tatar von der alten Bio-Kuh (handgeschnitten 90 g) mit KAGfreiland-Stunden-Ei, hausgemachter Essiggurke und Butterbrioche	21

## Toggenburger Fleisch vom Holz-Grill

mit Kräuterbutter

Rib Eye Steak vom Rind	400 g	45
	300 g	36
	200 g	27
Rindsentrecote	400 g	48
	300 g	39
	200 g	31
Kalbskotelett	300 g	39
Lammracks	300 g	38

Feines Schweizer Fleisch aus dem Alpstein und Churfürstengebiet 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.

## Bio-Uelihof Special Cuts vom Holz-Grill

mit Kräuterbutter

Je nach Angebot der Bio-Metzgerei	200 g bis 1 kg
-----------------------------------	----------------

Die Landwirtschaftsbetriebe der Erzeugergemeinschaft von Ueli-Hof bewirtschaften ihre Betriebe biologisch und Ueli-Hof legt 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.

# 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 Tour (auf Wunsch mit Fisch) für Fr. 65  
Tour mit Fleisch vom Holz-Grill (beinhaltet auch Fisch) für Fr. 85  
pro Person.

## Holz-Grill und Ofen

Geröstetes Markbein mit Brot und Maldon Sea Salt Flakes	14
Shepherd's Pie «Herbstgemüse» geröstetes, geschmortes Marktgemüse mit Kartoffelstock gratiniert	16
Randen-Kichererbsen-Falafel mit türkischem Meerrettich-Joghurt	15
Gebackene Kartoffelkrapfen mit Hüttenkäse und Kressibucher Rapsöl	12
Marktgemüse vom Holz-Grill mit Tomaten-Petersilienöl	15
Bortsch als Eintopf geschmorte Rande, Rüebli, Kabis, Navetten und Sauerrahm	16
Sellerie-Cannelloni mit Rahmsauerkraut gefüllt und Meerrettich-Apfelmus	16
Wirsingballen aus dem Ofen gefüllt mit Champignon dazu Zitronensauce	16
Steinpilz-Ravioli von ScalaGusti aus dem Ofen mit Gin-Rahmsauce überbacken	16
Ganze Bio-Forelle vom Holz-Grill aus Glauser's Bio Zucht in Bachs mit mariniertem Brunnenkresse	23

## Süß

«Chilbi im Glas»	11
Zwetschgenkompott, Magenbrot, Süßmostschaum und gebrannte Mandeln	
Hausgemachte Glaces und Sorbets	pro Kugel
Hausgemachte Kuchen und Guetzli	auf der Theke 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

— — — —  
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, Holunderblütsirup, 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 RickliS 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 <sup>th</sup> 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
Marillle (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
Damenrüschli, schnaps.ch	35.0°	2 cl	9.00

Unsere Mittagskarte finden Sie jeweils am Vortag online unter: [www.lotti-lokal.ch](http://www.lotti-lokal.ch) oder hier:



Das ganze Mittags-Angebot gibt es auch zum Mitnehmen.

---

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

Fleisch Schweiz: Reto Rust, Neu St. Johann,  
Ueli Hof Bio Fleischmanufaktur, Ebikon und Salumeria Piccoli, Piotta  
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 und Liebevoll  
Bäckerei, Leimbach

Sämtliche Gewichtangaben gelten annähernd.

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.