

L'0

SPEISEN

VORSPEISEN

	Tagespreis
Tagessuppe	
L'O Salat mit Gemüse, Kräutern und Kernen	13.50
Grilliertes Markbein Petersilien, Zitrone, Pfeffer und roten Zwiebeln	19.50
Klassischer Hummus, Kichererbsen, scharfe grüne Salsa, Pitabrot	15.00
Caesar Salat mit Sardellen, Parmesan, Speck, Croutons, Schnittlauch	17.50
mit geräuchertem Tofu	19.50
mit Poulet vom Grill	29.00
Cocowürstli, nach dem Hausrezept vom Coco Grill & Bar	16.00
Siedfleisch Salat, Gemüse-Vinaigrette, Kräuter, frischer Meerrettich	25.00/38.00
Mariniertes Zürichsee-Felchenfilet, Rosinen, Pinienkerne, Brunnenkresse	14.50/29.00
Ganze Artischocke mit Gemüse-Vinaigrette und Kräuter-Dip	21.50

HAUPTGÄNGE vom Grill

Das Grill-Angebot bietet täglich Neues. Sie wählen aus und wir bereiten Ihnen ein schönes Stück bestes Fleisch auf unserem Grill zu. Catch-of-the-Day und Seafood präsentieren wir ebenfalls vom Fischwagen.

FLEISCH

Rindsfilet vom Metzger Grond	160 g/220g	48.00/56.00
Swiss-Heritage Rib Eye Steak	250g	54.00
Flanksteak mit Chimichurri	200 g	42.00
Tomahawk Steak „Black Angus“, BIO, vom Sihlsee für 2 Pers.		
inkl. L'O Butter und Bernaise	500 g	180.00
Kalbskotelett, bestes Schweizer Weidekalb	350 g	62.00
Iberico Secreto mit Gremolata	350g	45.00
Grillierter Pouletoberschenkel, Zucchini Tzatziki, Minze, Kräuter		32.00
Saucen Rosmarin Jus, Gremolata, L'O Butter, Bernaise		4.00
Tages – Special vom Grill		Tagespreis

Rind- und Kalb, Schweinefleisch, Vogel und Süßwasserfische sind ausschließlich aus der Schweiz. Iberico aus Spanien.

Salzwasserfische stammen aus Griechenland, Spanien, Holland. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % MwSt.

FISCHE

Dorado	für 1 oder 2 Personen	43.00/98.00
Loup de Mer	für 1 oder 2 Personen	46.00/102.00
Seezunge	für eine Personen	59.00
Steinbutt	für zwei Personen	136.00

FEINES AUS DER KÜCHE

Knuspriger Bier-Schweinbauch mit Rosmarin Jus	32.00
Gerösteter Blumenkohl, Passionsfrucht, Mandeln, Skordalia - Creme	18.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone	44.50
Grillierter Pulpo mit Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern	28.00
Tagespasta – la piu bella del giorno	Tagespreis

BEILAGEN

Bohnen-Cassoulet, Tomaten, Crème-Fraiche, Schnittlauch	12.50
Grillierter Chicorée, Aprikosen-Gremolata, Balsamico	9.50
Ramiro Peperoni gefüllt mit Ratatouille, Tomatenwasser, Kapern	14.50
Grillierte Kräuterseitlinge, Koriander, Peperoncini	9.50
Pimientos de Padron mit Fleur de Sel	9.00
Blattsalat frisch vom Markt oder Kartoffelsalat	8.50
Pommes Frites oder Cervo Fries mit Trüffel-Flavour	6.50/14.50

DESSERTS

Pochierter Pfirsich mit Himbeer-Sorbet, Vanille, Pfeffer	13.50
Bereenkompott, Vanille-Glace, Mandelkrokant, Bohnenkraut	9.50
Weisses-Schokoladen Tartelette, Erdbeeren, Butterstreusel	14.50
L'Ö-Eiskaffee hausgemacht mit Rahm	13.00
Cheesecake	11.50

GLACE

Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg	6.90
Mocca, Schoko, Vanille, Erdbeere, Sauerrahm und mehr	

Rind- und Kalb, Schweinefleisch, Vogel und Süßwasserfische sind ausschließlich aus der Schweiz. Iberico aus Spanien.

Salzwasserfische stammen aus Griechenland, Spanien, Holland. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % MwSt.

OFFENE WEINE

SCHAUMWEINE

Prosecco Millesimato	0,1 l	9.50
Furlan, Valdobbiadene, Veneto (I) Glera	0,75 l	66.00
Fischer's Fritz Champagner	0,1 l	13.50
Soutiran, Champagne (F) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	0,75 l	94.00
Petite Fleur de Miraval	0,1 l	21.00
Fleur de Miraval Pinot Noir, Chardonnay	0,75 l	150.00
Bellini Cipriani	0,1 l	9.50
Cipriani, Venetien (I)	0,75 l	69.00

WEISSWEINE

Blanc de Village Seminar Küssnacht	0,1 l	9.50
Weingut Diederik, Küssnacht Cabernet blanc, Sauvignac, Muscaris	0,75 l	65.00
Grüner Veltliner Caractère	0,1 l	8.50
Weingut Wetzeli, Kamptal (A) Grüner Veltliner	0,75 l	58.00
Sauvignon Blanc Vulkan	0,1 l	10.50
Weingut Neumeister, Steiermark (A) Sauvignon Blanc	0,75 l	75.00
Riesling Feinherb	0,1 l	9.50
Weingut Wegeler, Mosel (D) Riesling	0,75 l	66.00
Nivarius	0,1 l	9.00
Nivarius Blancos de Finca (SP) Tempranillo Blanco	0,75 l	60.00
Macon-Verzé Les Chenes	0,1 l	19.00
Domain Leflaive, Burgund (F) Chardonnay	0,75 l	125.00

ROSÉWEINE

Fischer's Fritz Federweiss	0,1 l	8.00
Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	58.00
Pinot Noir		
Rosé Miraval	0,1 l	10.00
Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence AOC(F)	0,75 l	69.00
Grenache		
Whispering Angel	0,1 l	11.00
Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)	0,75 l	77.00
Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren, Grenache		

ROTWEINE

Les Cailloutis Pinot Noir	0,1 l	12.50
Domaine des Landions, Neuchatel	0,75 l	85.00
Pinot Noir		
Merlot – Cabernet	0,1 l	11.50
Barbara & Markus Weber, Turmgut	0,75 l	80.00
Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin		
Treggiaia	0,1 l	9.50
Villa Bibiani, Toskana (I)	0,75 l	66.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon		
Le Serre Nuove	0,1 l	18.00
Tenuta dell'Ornellaia, Toskana (I)	0,75 l	120.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
Petit Verdot		
Trus Reserva	0,1 l	13.50
Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l	90.00
Tempranillo		
Quinta da Costa	0,1 l	11.50
Lavradores de Feitoria, Douro (P)	0,75 l	78.00
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz		

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % MwSt. Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten.

INSEL UFN AU COLLECTION

Vivus Rosé brut	0,1 l	10.50
Kloster Einsiedeln, Zürich (CH)	0,75 l	74.00
Chardonnay, Pinot Noir		
Insel Ufnau's Riesling Sylvaner	0,1 l	8.00
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	56.00
Riesling Sylvaner		
Insel Ufnau's Federweisser		
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	59.00
Pinot Noir		
Insel Ufnau's Pinot Noir		
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	59.00
Noir		
Insel Ufnau's Bordeaux Blend	0,1 l	9.50
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	66.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec		

ALKOHOLFREI

Bellini Cipriani Zero	0.1 l	9.50
Cipriani, Venetien (I)	0.75 l	65.00
ChampBaar Senza	0.1 l	9.50
Weinbau Hotz, Zug, (CH)	0.75 l	65.00
Achtsam Riesling	0.1 l	8.00
Kloster Eberbach, Rheingau (D)	0.75 l	55.00

SHERRY & PORTWEIN

La Bota de Manzanilla, Sherry	5,0 cl	15.0 Vol %	13.00
Graham's Tawny 10y	5,0 cl	20.0 Vol %	14.00
Graham's Tawny 30y	5,0 cl	20.0 Vol %	18.00

CHÂTEAU OUVERT

Endlich einmal einen Grand Cru offen probieren. Dank dem Coravin System können wir Raritäten und Exklusivitäten ganz natürlich konservieren. Ein Opus One, Château Haut-Brion oder andere Top-Weine bleiben Glas für Glas, Tag für Tag perfekt. Und bei Interesse für Raritäten begleitet Sie Fabio gerne in den Raritätenkeller. Sie heben verborgene Schätze, wir kredenzen sie – evtl. sogar auch by the Glass!

BIER

Einsiedler Lager/Panaché - Stange	3,0 dl	4.8 Vol %	5.50
Einsiedler Lager/Panaché - Gross	5,0 dl	4.8 Vol %	9.00
Einsiedler Maisgold	3,3 dl	5.0 Vol %	6.50
Einsiedler Weizen	5,0 dl	5.0 Vol %	9.00
Einsiedler alkoholfrei	3,3 dl	0.0 Vol %	6.50

L'O Cocktails

APERERO

L'O Spritz

Erdbeere, Limette, Prosecco, Soda

16.00

Heino

Grüner Apfel, Yuzu, Champagner, Soda

18.00

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

14.00

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda

14.00

KLASSIKER

Negroni sbagliato

Campari, Vermout Rot, Prosecco

19.00

Negroni Sour

Campari, Vermouth, Gin, Zitrone

18.00

Southside

Gin, Limettensaft, Zucker, Minze

16.00

Daiquiri

Rum, Limettensaft, Zucker

16.00

French 75

Champagner, Gin, Zitrone

18.00

Paloma

Tequila, Three Cents Pink Grapefruit

18.00

Dark & Stormy

Rum, Ginger Beer, Limettensaft

16.00

Fernet Manhattan

Bourbon, Sweet Vermouth, Fernet Branca Cherry Bitters

18.00

DIGESTIVE

Bramble

Gin, Zitronensaft, Creme de Cassis

16.00

Pornstar Martini

Vodka, Passionsfrucht, Vanille Sirup, Champagner

18.00

Espresso Martini

Vodka, Kaffee Likör, Espresso

18.00

NON ALCOHOL DIAMONDS

No-Heino

Grüner Apfel, Yuzu, Ginger Beer

12.00

No-Pérol-Spritz

Martini Vibrante, Pink Grapefruit, Tonic

12.00

Matcha virgin

Matcha, Ginger Beer, Soda

12.00

Crodino on the Rocks

9.00

SPIRITUOSEN

APERITIVO / DIGESTIVO

Fernet Branca	5,0 cl	39.0 Vol %	9.00
Limoncello Villa Massa	2,0 cl	30.0 Vol %	9.00
Ramazotti	5,0 cl	30.0 Vol %	9.00
Streuli, Kirsch, Williams, Zwetschghe	2,0 cl	20.0 Vol %	9.00
Vermouth Jsotta Blanco	5,0 cl	17.0 Vol %	9.00
Vermouth Jsotta Rosso	5,0 cl	17.0 Vol %	9.00

GIN

Hendrick's	5,0 cl	41.4 Vol %	13.00
Monkey 47	5,0 cl	47.0 Vol %	15.00
Streuli	5,0 cl	40.0 Vol %	14.00
Turicum	5,0 cl	41.5 Vol %	14.00
Gardener	5,0cl	47.0 Vol%	15.00

VODKA

Grey Goose	5,0 cl	40.0 Vol %	13.00
Koskenkorva	5,0 cl	40.0 Vol %	10.50

RUM

Appleton Estate 21y	5,0 cl	43.0 Vol %	32.00
Brugal 1888 Gran Reserva Rum	5,0 cl	40.0 Vol %	16.00
Brugal Añejo	5,0 cl	38.0 Vol %	11.00
Brugal Especial Extra Dry	5,0 cl	40.0 Vol %	9.00

WHISKY / WHISKEY

Glenfiddich IPA Single Malt	5,0 cl	43.0 Vol %	14.00
Macallan 12y Cherry Oak Single Malt	2,0 cl	40.0 Vol %	18.00
Oban 14y Single Malt	2,0 cl	40.0 Vol %	14.00
Lagavulin 16y Single Malt	2,0 cl	40.0 Vol %	18.00
Monkey Shoulder Triple Malt	5,0 cl	40.0 Vol %	10.00
Wild Turkey 81 Bourbon	5,0 cl	40.5 Vol %	11.00
Wild Turkey Rye 81 Proof	5,0 cl	40.5 Vol %	12.00

TEQUILA

Espolon Reposado	2,0 cl	40.0 Vol %	9.00
------------------	--------	------------	-------------

GRAPPA / COGNAC & CO.

Gantenbein Vieux Marc, Pinot Noir 2009	2,0 cl	41.0 Vol %	23.00
Berta Tre Soli Tre	2,0 cl	43.0 Vol %	22.00
Bricco del Uccellone	2,0 cl	43.0 Vol %	16.50
Bottega Grappa Fumé	2,0 cl	38.0 Vol %	14.00
Bottega Grappa Morbida	2,0 cl	43.0 Vol %	14.00
Camus VSOP Elegance	2,0 cl	40.0 Vol %	16.00
Camus XO Borderies	2,0 cl	40.0 Vol %	24.00

FILLER

5.00