

L'O

SUSTGARTEN KLASSIKER

Pimientos del Padron Fleur de Sel	9.-
Felchenk nusperli vom Zürichseefischer Adrian Gerny mit hausgemachter Tartarsauce	29.90
Gemischter Salat herrlich garniert mit Pouletschenkelsteak	29.-
Fischknusperli	29.90
Grillkäse vom Gerzäsee	29.90
Fleischkäse von der Metzgerei Grond mit Kartoffelsalat	19.50
Rindspiess 160g	23.-
Kalbsbratwurst / Horgnerli von der Metzgerei Grond	9.90
Rassige Inselwurst von der Metzgerei Walhalla	9.90
Beilagen Salat	8.-

A P E R O

Trinité sophistique de Lulu Burrata, Rindstatar, Oliventapenade	24.-
Guacamole Cremige Avocado, Limette, Chili und Bürli	16.-
Klassischer Hummus Kichererbsen, scharfe grüne Salsa, Pitabrot	16.-
Gegrillte Coco-Würstli mit Fenchelsamen, Rotwein und Hopfensenf	16.-

V O R S P E I S E N

L'O Salat mit Kernen und Früchten	14.50
Spargelsalat mit Blattspinat, Cherrytomaten, Pinienkerne und Zitronenvinaigrette	18.-
Spargelcremesuppe aus weissem Spargel mit Kräuteröl	14.-
Knusprige Artischocke mit Aioli und Zitrone	21.50
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, Thonsauce klassisch	23.-
Schweizer Crevetten-Cocktail aus Schweizer Crevetten, serviert mit Avocado und Cocktailsauce	24.50

K L A S S I K E R

Rindstatar klassisch mit Bürli	26.- / 39.-
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone	44.50

Caesar Salad Lattichsalat, Parmesan und Croutons	21.50
mit grilliertem Pouletschenkelsteak	29.50
L'O Burger Rindsburger, Cheddar, Tomaten, Salat, Pickles, karamellierte Zwiebeln, Haussauce	27.-
Cordon Bleu vom Spargel mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken	32.-
Grillierter Grüner und Weisser Spargel vom Spargelpapst Caspar Ruetz, mit Sauce Hollandaise	34.-

P A S T A

Trüffel-Maccheroni mit Trüffelrahmsauce und gehobeltem schwarzem Trüffel	36.-
Maccheroni al Vodka mit Parmesan und Chili	25.-
Pappardelle al Ragù Rind, Tomatensauce	32.-

V O M H O L Z K O H L E G R I L L

Rindsfilet von der Metzgerei Grond	160g	48.-
	220g	62.-
Rinds-Rib Eye	300g	58.-
Kalbskotelett	350g	62.-
Pouletschenkelsteaks mit Honig-Sesam und Chimichurri	200g	28.-
Ganze Dorade für 1 Person		39.-
Ganzer Wolfsbarsch butterfly cut, für 1 Person		39.-
Tunasteak	200g	42.-
Zu allen Grillspeisen gibt's eine Sauce nach Wahl: Kräuterbutter, Chimichurri oder Béarnaise		

B E I L A G E N

Cervo Fries mit Trüffel Flavour	14.50
Pommes Frites	8.-
Weisswein-Risotto	9.-
Frühlingsgemüse	14.50
Blattspinat	8.-
Lauwarmer Kartoffelsalat	8.-

D E S S E R T S

L'O Eiskaffe mit Rahm	13.-
Tageskuchen der Service weiss Bescheid	11.-
Mousse au Chocolat à la L'O mit Pinienkernen	14.50
Flüssiges Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace	16.-
Churros mit Dulce de Leche und Nutella	16.-
Cheesecake	11.50
Glace vom Schlattgut in Herrliberg Mocca, Schoko, Vanille, Erdbeere und Sauerrahm	6.90

SCHAUMWEINE

Prosecco Millesimato	0,1 l	9.50
Furlan, Valdobbiadene, Veneto (I)	0,75 l	69.-
<i>Glera</i>		
Fischer's Fritz Champagner	0,1 l	16.-
Soutiran, Champagne (F)	0,75 l	110.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		
Gusbourne Blanc de Blancs	0,1 l	18.-
Gusbourne, Kent & West Sussex (UK)	0,75 l	120.-
<i>Chardonnay</i>		

WEISSWEINE

Blanc de Village Seminar Küsnacht	0,1 l	10.50
Weingut Diederik, Küsnacht	0,75 l	72.-
<i>Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris</i>		
Insel Ufnau's Riesling Sylvaner	0,1 l	8.-
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	58.-
<i>Riesling Sylvaner</i>		
Petit Chablis	0,1 l	9.50
Domaine Durup, Chablis (FR)	0,75 l	66.-
<i>Chardonnay</i>		
Kalk & Kreide	0,1 l	10.-
Weingut Tement, Südsteiermark (A)	0,75 l	70.-
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Riesling Feinherb	0,1 l	9.-
Weingut Wegeler, Mosel (D)	0,75 l	63.-
<i>Riesling</i>		
Nivarius	0,1 l	9.-
Nivarius Blancos de Finca (SP)	0,75 l	60.-
<i>Tempranillo Blanco</i>		
Lour-Inho	0,1 l	11.-
Cortes de Cima, Alentejo (P)	0,75 l	75.-
<i>Loureiro, Alvarinho</i>		
Quartz Creek	0,1 l	20.-
Heitz Cellars, Napa Valley (US)	0,75 l	135.-
<i>Chardonnay</i>		

ROSÉWEINE

Fischer's Fritz Federweiss	0,1 l	8.50
Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	58.-
<i>Pinot Noir</i>		
Rosé Miraval	0,1 l	10.-
Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	0,75 l	69.-
<i>Syrah, Grenache, Cinsault</i>		
Whispering Angel	0,1 l	11.-
Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)	0,75 l	77.-
<i>Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren, Grenache</i>		

ALKOHOLFREIE WEINE

Sparkling Tea Bla	0,1 l	9.50
Copenhagen Company, Dänemark	0,75 l	65.-
Achtsam Riesling	0,1 l	8.-
Kloster Eberbach, Rheingau (D)	0,75 l	55.-

ROTWEINE

Insel Ufnau's Pinot Noir	0,1 l	9.-
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	59.-
<i>Pinot Noir</i>		
Bordeaux Blend	0,1 l	9.50
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	66.-
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec</i>		
Merlot-Cabernet	0,1 l	11.50
Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	80.-
<i>Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin</i>		
Lagrein Riserva Abtei Muri	0,1 l	12.50
Klosterkellerei Muri Gries, Südtirol (I)	0,75 l	85.-
<i>Lagrein</i>		
Treggiaia	0,1 l	9.50
Villa Bibbiani, Toskana (I)	0,75 l	66.-
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>		
G d' Estournal	0,1 l	11.50
Château Cos d' Estournal (F)	0,75 l	75.-
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		
Trus Reserva	0,1 l	12.50
Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l	90.-
<i>Tempranillo</i>		
Lytton Springs	0,1 l	11.50
Ridge Vineyards, Dry Creek Valley (US)	0,75 l	80.-
<i>Zinfandel, Petite Syrah, Carignan, Mataro</i>		
Monte Bello	0,1 l	62.-
Ridge Vineyards, Santa Cruz Mountains (US)	0,375 l	185.-
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		

SHERRY & PORTWEIN

La Bota de Manzanilla, Sherry	5,0 cl	15.0 Vol %	13.-
VIB, Vintage 2020, Zürich	5,0 cl	18.5 Vol %	12.-
Graham's Tawny 10y	5,0 cl	18.5 Vol %	14.-
Graham's Tawny 30y	5,0 cl	20.0 Vol %	18.-

COCKTAILS

L'O Spritz	16.-
<i>Erdbeere, Limette, Prosecco, Soda</i>	
Heino	18.-
<i>Grüner Apfel, Yuzu, Champagner, Soda</i>	
Aperol Spritz	14.-
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Negroni sbagliato	19.-
<i>Campari, Vermout Rot, Prosecco</i>	
Negroni Sour	18.-
<i>Campari, Vermouth, Gin, Zitrone</i>	
Daiquiri	16.-
<i>Rum, Limettensaft, Zucker</i>	
Pornstar Martini	18.-
<i>Vodka, Passionsfrucht, Vanille Sirup, Champagner</i>	
Espresso Martini	18.-
<i>Vodka, Kaffee Likör, Espresso</i>	

VIRGIN COCKTAILS

No-Heino	14.-
<i>Grüner Apfel, Yuzu, Ginger Beer</i>	
No-Pérol-Spritz	14.-
<i>Dolce Spritz, Tonic Water</i>	