

# L'O

## SUSTGARTEN KLASSIKER

|   |       |
|---|-------|
| <b>Pimientos del Padron</b><br>Fleur de Sel   | 9.-   |
| <b>Felchenk nusperli</b> vom Zürichseefischer Adrian Gerny<br>mit hausgemachter Tartarsauce | 29.90 |
| <b>Gemischter Salat</b><br>herrlich garniert mit<br>Pouletschenkelsteak                     | 29.-  |
| Fischknusperli  | 29.90 |
| Grillkäse vom Gerzäsee  | 28.-  |
| <b>Rindshuftspiess</b> 160g   | 23.-  |
| <b>Kalbsbratwurst / Horgnerli</b> von der Metzgerei Grond                                   | 9.90  |
| <b>Rassige Inselwurst</b> von der Metzgerei Walhalla  | 9.90  |
| <b>Beilagen Salat</b>   | 8.-   |

## A P E R O

|   |      |
|---|------|
| <b>Trinité sophistique de Lulu</b><br>Burrata, Rindstatar, Oliventapenade | 24.- |
| <b>Guacamole</b><br>Cremige Avocado, Limette, Chili und Bürli             | 16.- |
| <b>Klassischer Hummus</b><br>Kichererbsen, scharfe grüne Salsa, Pitabrot  | 16.- |
| <b>Grilliertes Markbein</b><br>mit Tomatenvinaigrette                     | 18.- |
| <b>Gegrillte Coco-Würstli</b><br>mit Fenchelsamen, Rotwein und Hopfensenf | 16.- |

## V O R S P E I S E N

|   |             |
|---|-------------|
| <b>L'O Salat</b><br>mit Kernen und Früchten   | 13.50       |
| <b>Frischer Nüsslisalat mit oder ohne Speck</b><br>Frisch vom Feld mit Ei und Croûtons                    | 19.- / 17.- |
| <b>Kürbiscremesuppe</b><br>Cremig und gesund, mit Kernen  | 14.-        |
| <b>Knusprige Artischocke</b><br>mit Aioli und Zitrone   | 21.50       |
| <b>Vitello mediterrano</b><br>dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch<br>mit Gemüse vinaigrette                 | 22.- / 34.- |
| <b>Feigen Carpaccio</b><br>mit karamellisierten Nüssen und Burrata  | 16.-        |
| <b>Schweizer Crevetten-Cocktail</b><br>aus Schweizer Crevetten, serviert mit Avocado<br>und Cocktailsauce | 24.50       |

## K L A S S I K E R

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Rindstatar klassisch</b>   | 26.- / 39.-    |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b><br>mit Preiselbeeren und Zitrone                                 | 44.50          |
| <b>Caesar Salad</b><br>Lattichsalat, Parmesan und Croutons<br>mit grilliertem Pouletschenkelsteak | 21.50<br>29.50 |

## P A S T A

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Steinpilzravioli</b><br>Ein Klassiker   | 23.- / 33.- |
| <b>Trüffel-Maccheroni</b><br>mit Trüffelrahmsauce und gehobeltem schwarzem Trüffel | 34.-        |
| <b>Maccheroni al Vodka</b><br>mit Parmesan und Chili                               | 25.-        |
| <b>Pappardelle al Ragù di Cinghiale</b><br>mit Wildschwein, Tomaten und Basilikum  | 21.- / 29.- |

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

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Rindsfilet</b> von der Metzgerei Grond             | 160g | 48.- |
|   | 220g | 58.- |
| <b>Rinds-Rib Eye</b>                                  | 300g | 58.- |
| <b>Kalbskotelett</b>                                  | 350g | 62.- |
| <b>Kalbs-Paillard</b>                                 | 160g | 42.- |
| <b>Marinierte Pouletschenkelsteaks</b>                | 200g | 28.- |
| <b>Ganze Dorade</b> für 1 Person                      |      | 39.- |
| <b>Ganzer Wolfsbarsch</b> butterfly cut, für 1 Person |      | 39.- |
| <b>Ganze Seezunge</b>                                 |      | 58.- |

Zu allen Grillspeisen gibt's eine Sauce nach Wahl:  
Kräuterbutter, Chimichurri oder Béarnaise

## B E I L A G E N

|  |       |
|--|-------|
| <b>Cervo Fries mit Trüffel Flavour</b> | 14.50 |
| <b>Pommes Frites</b>                   | 8.-   |
| <b>Weisswein-Risotto</b>               | 9.-   |
| <b>Herbstgemüse</b>                    | 14.50 |
| <b>Spätzli</b>                         | 8.-   |

## D E S S E R T S

|   |       |
|---|-------|
| <b>L'O Eiskaffe</b><br>mit Rahm   | 13.-  |
| <b>Meringue</b><br>mit Crème double de la Gruyere   | 9.-   |
| <b>Vermicelles</b><br>mit Meringue, Crème double und Kirsch                                 | 13.-  |
| <b>Flüssiges Schokoladenküchlein</b><br>mit Sauerrahmglace                                  | 16.-  |
| <b>Churros</b><br>mit Dulce de Leche und Nutella  | 16.-  |
| <b>Cheesecake</b>   | 11.50 |
| <b>Glace vom Schlattgut in Herrliberg</b><br>Mocca, Schoko, Vanille, Erdbeere und Sauerrahm | 6.90  |

## SCHAUMWEINE

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

## WEISSWEINE

|  |        |              |
|--|--------|--------------|
| <b>Blanc de Village Seminar Künsnacht</b>  | 0,1 l  | <b>9.50</b>  |
| Weingut Diederik, Künsnacht                | 0,75 l | <b>65.-</b>  |
| <i>Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris</i> |        |              |
| <b>Insel Ufnau's Riesling Sylvaner</b>     | 0,1 l  | <b>8.-</b>   |
| Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)    | 0,75 l | <b>56.-</b>  |
| <i>Riesling Sylvaner</i>                   |        |              |
| <b>Petite Chablis</b>                      | 0,1 l  | <b>9.50</b>  |
| Domaine Durup, Chablis (FR)                | 0,75 l | <b>63.-</b>  |
| <i>Chardonnay</i>                          |        |              |
| <b>Sauvignon Blanc</b>                     | 0,1 l  | <b>10.-</b>  |
| Salomon & Andrew, Marlborough (NZ)         | 0,75 l | <b>70.-</b>  |
| <i>Sauvignon Blanc</i>                     |        |              |
| <b>Riesling Feinherb</b>                   | 0,1 l  | <b>9.-</b>   |
| Weingut Wegeler, Mosel (D)                 | 0,75 l | <b>63.-</b>  |
| <i>Riesling</i>                            |        |              |
| <b>Nivarius</b>                            | 0,1 l  | <b>9.-</b>   |
| Nivarius Blancos de Finca (SP)             | 0,75 l | <b>60.-</b>  |
| <i>Tempranillo Blanco</i>                  |        |              |
| <b>Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes</b>   | 0,1 l  | <b>13.50</b> |
| Domaine Rémi Jobard (F)                    | 0,75 l | <b>95.-</b>  |
| <i>Aligoté</i>                             |        |              |
| <b>Quartz Creek</b>                        | 0,1 l  | <b>20.-</b>  |
| Heitz Cellars, Napa Valley, (US)           | 0,75 l | <b>135.-</b> |
| <i>Chardonnay</i>                          |        |              |

## ROSÉWEINE

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

## ALKOHOLFREI WEINE

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

## ROTWEINE

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

## SHERRY & PORTWEIN

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

## COCKTAILS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>L'O Spritz</b>                                | <b>16.-</b> |
| Erdbeere, Limette, Prosecco, Soda                |             |
| <b>Heino</b>                                     | <b>18.-</b> |
| Grüner Apfel, Yuzu, Champagner, Soda             |             |
| <b>Aperol Spritz</b>                             | <b>14.-</b> |
| Aperol, Prosecco, Soda                           |             |
| <b>Negroni sbagliato</b>                         | <b>19.-</b> |
| Campari, Vermout Rot, Prosecco                   |             |
| <b>Negroni Sour</b>                              | <b>18.-</b> |
| Campari, Vermouth, Gin, Zitrone                  |             |
| <b>Daiquiri</b>                                  | <b>16.-</b> |
| Rum, Limettensaft, Zucker0                       |             |
| <b>Pornstar Martini</b>                          | <b>18.-</b> |
| Vodka, Passionsfrucht, Vanille Sirup, Champagner |             |
| <b>Espresso Martini</b>                          | <b>18.-</b> |
| Vodka, Kaffee Likör, Espresso                    |             |

## VIRGIN COCKTAILS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>No-Heino</b>                          | <b>12.-</b> |
| Grüner Apfel, Yuzu, Ginger Beer          |             |
| <b>No-Pérol-Spritz</b>                   | <b>12.-</b> |
| Martini Vibrante, Pink Grapefruit, Tonic |             |
| <b>Matcha virgin</b>                     | <b>12.-</b> |
| Matcha, Ginger Beer, Soda                |             |