



SUSTGARTEN KLASSIKER

Pimientos del Padron Fleur de Sel	9.–
Felchenknusperli vom Zürichseefischer Adrian Gerny mit hausgemachter Tartarsauce	29.90
Gemischter Salat herrlich garniert mit Pouletschenkelsteak	29.–
Fischknusperli	29.90
Rindshuftspiess 160g	23.–
Kalbsbratwurst / Horgnerli von der Metzgerei Grond	9.90
Rassige Inselwurst von der Metzgerei Walhalla	9.90
Beilagen Salat	8.–

APERO

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.–

VORSPEISEN

L'O Salat mit Kernen und Früchten	13.50
Frischer Nüsslisalat mit oder ohne Speck Frisch vom Feld mit Ei und Croûtons	19.– / 17.–
Tagessuppe unser Service weiss Bescheid	14.–
Knusprige Artischocke mit Aioli und Zitrone	21.50
Rindscarpaccio Portofino mit Rucola, Champignons, Baumnüssen, schwarzem Trüffel, Parmesan	29.– / 41.–
Feigen Carpaccio mit karamellisierten Nüssen und Burrata	16.–
Schweizer Crevetten-Cocktail aus Schweizer Crevetten, serviert mit Avocado und Cocktailsauce	24.50

KLASSIKER

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.–

PASTA

Steinpilzravioli Ein Klassiker	23.– / 33.–
Trüffel-Maccheroni mit Trüffelrahmsauce und gehobelem schwarzem Trüffel	36.–
Maccheroni al Vodka mit Parmesan und Chili	25.–
Pappardelle al Ragu di Cinghiale mit Wildschwein, Tomaten und Basilikum	21.– / 29.–

VOM HOLZKOHLEGRILL

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

BEILAGEN

Cervo Fries mit Trüffel Flavour	14.50
Pommes Frites	8.–
Weisswein-Risotto	9.–
Winterliches Röstgemüse	14.50
Blattspinat	8.–
Kartoffelgratin	12.–

DESSERTS

L'O Eiskaffe mit Rahm	13.–
Meringue mit Crème double de la Gruyere	9.–
Vermicelles mit Meringue, Crème double und Kirsch	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

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Vogel und Süßwasserfische sind ausschließlich aus der Schweiz. Crevetten aus Schweizer Zucht. Wildschwein aus der EU. Salzwasserfische stammen aus Griechenland, Spanien, Holland. Trüffel Tuber aestivum vitt, aus Italien. Alle Brot- und Backwaren werden in der Schweiz produziert. Für Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe gibt Ihnen der Service gerne Auskunft. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % MwSt.

SCHAUWEINE

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	9.50
Weingut Diederik, Küsnacht	0,75 l	65.–
<i>Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris</i>		
Insel Ufnau’s Riesling Sylvaner	0,1 l	8.–
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	56.–
<i>Riesling Sylvaner</i>		
Petit Chablis	0,1 l	9.50
Domaine Durup, Chablis (FR)	0,75 l	66.–
<i>Chardonnay</i>		
Sauvignon Blanc	0,1 l	10.–
Salomon & Andrew, Marlborough (NZ)	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>		
Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes	0,1 l	13.50
Domaine Rémi Jobard (F)	0,75 l	95.–
<i>Aligoté</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>Syrah, Grenache, Cinsault</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>		

ALKOHOLFREI 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.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % MwSt.

ROTWEINE

Insel Ufnau’s Pinot Noir	0,1 l	9.–
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)	0,75 l	59.–
<i>Pinot Noir</i>		
Merlot-Cabernet	0,1 l	11.50
Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	80.–
<i>Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin</i>		
Il Pino	0,1 l	16.–
Tenuta di Biserno, Toskana (I)	0,75 l	110.–
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</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.–
Erdbeere, Limette, Prosecco, Soda	
Heino	18.–
Grüner Apfel, Yuzu, Champagner, Soda	
Aperol Spritz	14.–
Aperol, Prosecco, Soda	
Negroni sbagliato	19.–
Campari, Vermout Rot, Prosecco	
Negroni Sour	18.–
Campari, Vermouth, Gin, Zitrone	
Daiquiri	16.–
Rum, Limettensaft, Zucker	
Pornstar Martini	18.–
Vodka, Passionsfrucht, Vanille Sirup, Champagner	
Espresso Martini	18.–
Vodka, Kaffee Likör, Espresso	

VIRGIN COCKTAILS

No-Heino	14.–
Grüner Apfel, Yuzu, Ginger Beer	
No-Pérol-Spritz	14.–
Dolce Spritz, Tonic Water	