

L' O

SUSTGARTEN KLASSIKER

Pimientos del Padron	9.-
Fleur de Sel	
Felchenknusperli vom Zürichseefischer Adrian Gerny	29.90
mit hausgemachter Tartarsauce	
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.-

APERÖ

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

VORSPEISEN

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

KLASSIKER

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

Caesar Salad

Lattichsalat, Parmesan und Croutons mit grilliertem Pouletschenkelsteak

21.50

L' O Burger

Rindsburger, Cheddar, Tomaten, Salat, Pickles, karamellisierte Zwiebeln, Haussauce

29.50

27.-

PASTA

Steinpilzravioli

Ein Klassiker

23.- / 33.-

Trüffel-Maccheroni

mit Trüffelrahmsauce und gehobeltem 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

13.-

mit Rahm

Meringue

9.-

mit Crème double de la Gruyere

Vermicelles

14.50

mit Meringue, Crème double und Kirsch

Flüssiges Schokoladenküchlein

16.-

mit Sauerrahmglace

Churros

16.-

mit Dulce de Leche und Nutella

Cheesecake

11.50

Glace vom Schlattgut in Herrliberg

6.90

Mocca, Schoko, Vanille, Erdbeere und Sauerrahm

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	9.50
Weingut Diederik, Küsnacht	0,75 l	65.-
<i>Cabernet Blanc, Sauvignon, 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 Vielles 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.-

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' Estournel	0,1 l	11.50
Château Cos d' Estournel (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		
Negróni sbagliato		19.-
Campari, Vermouth Rot, Prosecco		
Negróni 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		