

**Lo**

# SPEISEN

## VORSPEISEN

L'Ö Salat mit Gemüse, Kräutern und Kernen	<b>13.50</b>
Randen-Salat mit Ziegenkäse, Baumnüsse, Brunnenkresse und Granatapfel	<b>14.50</b>
Klassischer Hummus, Kichererbsen, scharfe grüne Salsa, Pitabrot	<b>15.00</b>
Kartoffelcremesuppe mit Schwarzem Trüffel und Croutons	<b>16.50</b>
Cocowürstli, nach dem Hausrezept vom Coco Grill & Bar	<b>16.00</b>
Wagyu-Beef Carpaccio mit Rucola, Parmesan, Zitrone und Olivenöl	<b>23.00/46.00</b>
Ceviche vom Swiss-Lachs, süss-sauer eingelegtes Gemüse und Koriander	<b>32.00</b>

## 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	<b>48.00/56.00</b>
Tomahawk Steak „Black Angus“, BIO, vom Sihlsee für 2 Pers. inkl. L'Ö Butter und Bernaise	1100 g	<b>180.00</b>
Kalbskotelett, bestes Schweizer Weidekalb	350 g	<b>62.00</b>
Pumpispiess, marinierte Rindshuft	160g	<b>23.00</b>
<b>Metzger Grond's Würste</b> Kalbs, Feuerwehr, Horgnerli je		<b>9.90</b>
Metzger Gronds Fleischkäse mit Kartoffelsalat		<b>18.50</b>
<b>Saucen</b> Portweinjus, Chimichurri, L'Ö Butter, Bernaise		<b>4.00</b>

## FISCHE

Dorade	für 1 oder 2 Personen	<b>43.00/98.00</b>
Loup de Mer	für 1 oder 2 Personen	<b>46.00/102.00</b>
Seezunge	für eine Personen	<b>59.00</b>
Steinbutt	für zwei Personen	<b>136.00</b>
<b>Saucen</b> Zitronen-Veloute		<b>4.00</b>

Rind- und Kalb, Schweinefleisch, Vogel und Süsswasserfische sind ausschliesslich aus der Schweiz. Salzwasserfische stammen aus Griechenland, Spanien, Holland. Alle Brot,- und Backwaren werden in der Schweiz produziert. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % MwSt. Für Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe gibt Ihnen der Service gerne Auskunft.

## FEINES AUS DER KÜCHE

Gerösteter Blumenkohl, Passionsfrucht, Mandeln, Skordalia - Creme	<b>18.00</b>
Felchenkusperli von unserem Fischer Adrian Gerny mit hausgemachter Tartarsauce	<b>29.90</b>
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone	<b>44.50</b>
Coq au Vin „LuLu“	<b>36.00</b>
Geschmorte Lammhaxe mit Gemüse	<b>48.00</b>
Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel	<b>38.00</b>

## BEILAGEN

Grillierter Süsskartoffel mit Honig-Vinaigrette	<b>9.50</b>
Weisswein-Risotto	<b>9.00</b>
Puntarella mit Apfel, Rosinen, Salbei, Croutons und Gemüse Velouté	<b>9.50</b>
Blattsalat frisch vom Markt, Kartoffelsalat	<b>je 8.50</b>
Blattspinat mit Pinienkerne, Schalotten und Knoblauch	<b>10.50</b>
Knuspriges Kartoffelkuchlein, Zwiebelcreme, Jus, Schnittlauch	<b>15.50</b>
Gerösteter Spitzkohl, Gemüse-Vinaigrette getrockneten Pflaumen und Petersilie	<b>8.50</b>
Pommes Frites oder Cervo Fries mit Trüffel-Flavour	<b>6.50/14.50</b>

## DESSERTS

Greizer Meringue mit Pistazienglace und Schlagrahm	<b>14.50</b>
Crema-Catalana mit Rosmarin und Zimt	<b>13.50</b>
Dunkles Schokoladenmousse mit Creme -Double, Chili	<b>12.50</b>
L'O-Eiskaffee hausgemacht mit Rahm	<b>13.00</b>
Cheesecake	<b>11.50</b>

## GLACE

<b>Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg</b>	<b>6.90</b>
Direkt ab Hof oberhalb der Goldküste, diverse Aromen	

Rind- und Kalb, Schweinefleisch, Vogel und Süsswasserfische sind ausschliesslich aus der Schweiz. Salzwasserfische stammen aus Griechenland, Spanien, Holland. Alle Brot,- und Backwaren werden in der Schweiz produziert. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % MwSt. Für Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe gibt Ihnen der Service gerne Auskunft.

# OFFENE WEINE

## SCHAUMWEINE

<b>Prosecco Millesimato</b>	0,1 l	<b>9.50</b>
Furlan, Valdobbiadene, Veneto (I) Glera	0,75 l	<b>69.00</b>
<b>Fischer's Fritz Champagner</b>	0,1 l	<b>16.00</b>
Soutiran, Champagne (F) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	0,75 l	<b>110.00</b>
<b>Petite Fleur de Miraval</b>	0,1 l	<b>21.00</b>
Fleur de Miraval Pinot Noir, Chardonnay	0,75 l	<b>150.00</b>

## WEISSWEINE

<b>Blanc de Village Seminar Künsnacht</b>	0,1 l	<b>9.50</b>
Weingut Diederik, Künsnacht Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris	0,75 l	<b>65.00</b>
<b>Petite Chablis</b>	0,1 l	<b>9.50</b>
Domaine Durup, Chablis (FR) Chardonnay	0,75 l	<b>66.00</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,1 l	<b>10.00</b>
Salomon & Andrew, Marlborough (NZ) Sauvignon Blanc	0,75 l	<b>70.00</b>
<b>Riesling Feinherb</b>	0,1 l	<b>9.00</b>
Weingut Wegeler, Mosel (D) Riesling	0,75 l	<b>63.00</b>
<b>Nivarius</b>	0,1 l	<b>9.00</b>
Nivarius Blancos de Finca (SP) Tempranillo Blanco	0,75 l	<b>60.00</b>
<b>Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes</b>	0,1 l	<b>13.50</b>
Domaine Rémi Jobard Aligoté	0,75 l	<b>95.00</b>
<b>Quartz Creek</b>	0,1 l	<b>19.50</b>
Heitz Cellars, Napa Valley Chardonnay	0,75 l	<b>135.00</b>

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

## ROSÉWEINE

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

## ROTWEINE

<b>Les Cailloutis Pinot Noir</b>	0,1 l	<b>12.50</b>
Domaine des Landions, Neuchatel	0,75 l	<b>85.00</b>
Pinot Noir		
<b>Merlot – Cabernet</b>	0,1 l	<b>11.50</b>
Barbara & Markus Weber, Turmgut	0,75 l	<b>80.00</b>
Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin		
<b>Treggiaia</b>	0,1 l	<b>9.50</b>
Villa Bibiani, Toskana (I)	0,75 l	<b>66.00</b>
Sangiovese, Cabernet Sauvignon		
<b>Le Griffons de Pichon Baron</b>	0,1 l	<b>15.00</b>
Château de Pichon-Longueville Baron	0,75 l	<b>105.00</b>
Merlot, Cabernet Sauvignon		
<b>Trus Reserva</b>	0,1 l	<b>13.50</b>
Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l	<b>90.00</b>
Tempranillo		
<b>Lytton Springs</b>		
Ridge Vineyards, Dry Creek Valley	0,1 l	<b>11.50</b>
Zinfandel, Petite Syrah, Carignan, Mataro	0,75 l	<b>80.00</b>
<b>Monte Bello</b>		
Ridge Vineyards, Santa Cruz Mountains	0,1 l	<b>62.00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot	0,375 l	<b>185.00</b>

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

## INSEL UFN AU COLLECTION

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

## ALKOHOLFREI

<b>Sparkling Tea Bla</b>	0.1 l	<b>9.50</b>
Copenhagen Company, Dänemark	0.75 l	<b>65.00</b>
<b>Achtsam Riesling</b>	0.1 l	<b>8.00</b>
Kloster Eberbach, Rheingau (D)	0.75 l	<b>55.00</b>

## 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 Fabian 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 %	<b>5.50</b>
Einsiedler Lager/Panaché - Gross	5,0 dl	4.8 Vol %	<b>9.00</b>
Einsiedler Maisgold	3,3 dl	5.0 Vol %	<b>6.50</b>
Einsiedler Weizen	5,0 dl	5.0 Vol %	<b>9.00</b>
Einsiedler alkoholfrei	3,3 dl	0.0 Vol %	<b>6.50</b>

# SHERRY & PORTWEIN

<b>La Bota de Manzanilla, Sherry</b>	5,0 cl 15.0 Vol %	<b>13.00</b>
<b>VIB, Vintage 2020, Zürich</b>	5,0 cl 18.5 Vol %	<b>12.00</b>
<b>Graham's Tawny 10y</b>	5,0 cl 20.0 Vol %	<b>14.00</b>
<b>Graham's Tawny 30y</b>	5,0 cl 20.0 Vol %	<b>18.00</b>

# L'O Cocktails

## A P E R O

### L'O Spritz

Erdbeere, Limette, Prosecco, Soda

16.00

### Heino

Grüner Apfel, Yuzu, Champagner, Soda

18.00

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

14.00

## K L A S S I K E R

### Negroni sbagliato

Campari, Vermout Rot, Prosecco

19.00

### Negroni Sour

Campari, Vermouth, Gin, Zitrone

18.00

### Daiquiri

Rum, Limettensaft, Zucker

16.00

## D I G E S T I V E

### Pornstar Martini

Vodka, Passionsfrucht, Vanille Sirup, Champagner

18.00

### Espresso Martini

Vodka, Kaffee Likör, Espresso

18.00

## N O N A L C O H O L D I A M O N D S

### 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

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



# SPIRITUOSEN

## APERITIVO / DIGESTIVO

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

## GIN

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

## VODKA

Grey Goose	5,0 cl	40.0 Vol %	<b>13.00</b>
Koskenkorva	5,0 cl	40.0 Vol %	<b>10.50</b>

## RUM

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

## WHISKY / WHISKEY

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

## TEQUILA

Espolon Reposado	2,0 cl	40.0 Vol %	<b>9.00</b>
------------------	--------	------------	-------------

## GRAPPA / COGNAC & CO.

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

## FILLER

**5.00**

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