

HERZLICH WILLKOMMEN IM LOI

Wir servieren vegetarische und vegane Mittagsmenüs. Inspiriert vom saisonal wechselnden Angebot lokaler Produzenten probieren wir gerne Neues aus.

Unser Mittagsangebot findest du auf der separaten Karte. Bei Fragen hilft dir unsere LOI Crew gerne weiter.

WELCOME TO THE LOI

We serve vegetarian and vegan lunch menus. Inspired by the seasonally changing range of local producers, we like to try out new things.

Our current lunch offer can be found on the separate menu and on the boards inside the Bistro. If you have any questions, our LOI crew will be happy to help you.



Alle Preise verstehen sich
inkl. 8.1% MwSt.

All prices include 8.1% VAT.



ROTWEINE

Pinot Noir
Turmgut Erlenbach,
Zürich, CH
100% Pinot Noir
Alk. 13,5%
*Es gibt keinen besseren Rotwein
zu veganer und vegetarischer
Küche — wir schwören auf
Bachus ;-) 70.—*

Merlot-Cabernet
Turmgut Erlenbach,
Zürich, CH
Cabernet Jura, Cabertin
und Merlotin, Alk. 13,5%
*Paar ad Schnurre gibt dir dieser
wichtige Zürcher, der würzig,
dunkel und kräftig aus dem
Nichts auftaucht. 85. —*

Merlot Zero*
ETTORE, Kalifornien,
USA. 100% Merlot
Alk. 14%
*Merlot Zero — viel Wein ohne
Bullshit! 60.—*

**Alle ETTORE Weine entstehen
in einer Schweizer-Italienisch-
Kalifornischen Kooperation.*

ROSÉWEINE

Valtenèsi Chiaretto
Muscoline, Belmonte
Lmbardei, IT
50% Groppello, 45%
Barbera & 5% Sangiovese,
Alk. 13%
*Unweit vom Gardasee ist diese
feinfühlig Liebhaberin
daheim: Dammi un bacio sotto
il cielo stellato! 50. —*

KAFFEE & TEE

Espresso 4.50
Espresso Macchiato 5.00
Doppio 6.—
Café Crème 4.50
Cappuccino 5.50
Schale 5.50
Flat White 6.50
Latte Macchiato 6.50
Heissi Taucherli Schoggi 6.50
Eiskaffee 6.50
Diverse Länggass Tee 6.—
Chai Latte 7.50
Matcha Latte 7.50
Kurkuma Latte 7.50

*Die Latte könnt ihr auch
Iced geniessen. Unsere
Milchgetränke sind mit Kuh-
oder Hafermilch zubereitet.*

SOFT

Goba Mineralwasser 5.— / 9.—
laut / still, 5 dl & 1 lt
Hahnewasser
pro Person 2.—

Vivi Kola 5.50
Vivi Kola Zero 5.50
Apfel Schorle Bio 6.—
Blutorange & Ingwer Bio 6.—
Mate Bio 6.—
Gents Tonic 5.—
Gingerbeer 5.—

LOI ICE TEA 6.—
*Hausgemachter
saisonaler Eistee*

LOI Limo 5.—
*Hausgemachter
Sirup, Soda*

BIER

Bier Paul 01, 5.2% 6.50
*Edition Löwenbräu
Kunst Areal*
Appenzeller Leer-
mond, 0% 6.50

LOI DRINKS

LOI Spritz Fräch
*Prosecco, Apfelsaft,
hausgemachter
Sirup 16.—*

Gespritzter Weisswein 10.—
Apérol Spritz 13.—
Hugo 13.—
Campari Soda 9.—
Martini Floreale, 9.—
Alk. 0,5%

*Unsere LOI Crew
empfiehlt dir gerne weitere
feine Drinks & Specials!*

FANCY SOME ORGANIC WINE? ASK OUR TEAM!

NUR BIO WEINE

Alle unsere vorgestellten
Weine werden mit Trauben
aus zertifiziertem bio-
logischen Anbau gekeltert.

Unsere LOI Crew verrät
dir gerne welcher Wein
momentan im
Offenausschank ist.

SCHAUMWEINE

Crémant Blanc
Turmgut Erlenbach,
Zürich, CH
100% Calardis blanc
(Piwi), Alk. 12%
*Ein Schlückli heftig sprudelndes
Glück vom Zürichsee.* 80.—

Prosecco Brut Salatin
Carattere Salatin, IT
100% Glera
Alk. 11,5%
*Ein Dauerbrenner und gerne
zwischen durch auch schon vor
dem Mittagessen.* 52.—

Tea BLA
Copenhagen Sparkling Tea
Company, DNK
Jasmin, White Tee,
Darjeeling
Alk. 0%
*Alkoholfreier Begleiter für alle
Lebenslagen — von stylischen
Dänen aus Tee hergestellt.* 60.—

WEISSWEINE

Riesling-Sylvaner
Turmgut Erlenbach,
Zürich, CH
100% Riesling-Sylvaner
Alk. 12%
*Süffig und zugänglich wie sein
Schöpfer Markus Weber.* 65.—

Räuschling Herrliberg
Turmgut Erlenbach,
Zürich, CH
100% Räuschling
Alk. 11,5%
*Räuschling, die autochthone
Traube vom Zürichsee, ist
bekannt für ihren angenehmen
Rausch.* 68.—

Chardonnay Zero*
ETTORE, Kalifornien, USA
100% Chardonnay
Alk. 13,5%
*Ein amerikanischer Traum
ohne beigefügte Sulfite und
ohne Kopfschmerzen.* 52.—



