

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.—

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

Merlot-Cabernet
Turmgut Erlenbach,
Zürich, CH
Cabernet Jura, Cabertin
und Merlotin, Alk. 13,5%
*Paar ad Schnurre gibt dir dieser
wuchtige 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

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 6.50
*Hausgemachter
saisonaler Eistee*

LOI Limo 6.50
*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 12.—
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 Zürisee. 80.—

Prosecco Brut Salatin Carattere
Salatin, IT
100% Glera
Alk. 11,5%
Ein Dauerbrenner und gerne zwischendurch 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.—



