

HERZLICH WILLKOMMEN IM LOI

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

Wir bieten aufrichtiges Handwerk und pflegen einen persönlichen Austausch mit unseren Produzent:innen.

Unser Mittagsangebot findest Du auf der separaten Karte. Bei Fragen hilft Dir das Team vom LOI gerne weiter.

WELCOME TO THE LOI

We offer vegetarian and vegan lunch menus. Inspired by the seasonally changing ingredients, we try out new creations.

We provide honest craftsmanship and maintain a personal exchange with our producers.

You can find our lunch options on the separate menu. If you have any questions, the LOI team will be happy to help..



LOI – Vegetarian Bistro



LOI – Vegetarian Bistro

KAFFEE & TEE

Espresso	4.50	Bier Paul 01 5.2%	3.3dl 6.50
Espresso Macchiato	5.00	Leermond 0.0%	3.3dl 6.50
Doppio	6.—		
Café Crème	4.50	LOI DRINKS	
Cappuccino	5.50		
Schale	5.50	LOI Spritz Fräch	16.—
Flat White	6.50	Prosecco, Apfelsaft,	
Eiskaffee	6.50	hausgemachter Sirup	
Latte Macchiato	6.50		
Chai Latte	7.50	Gsprützte Wisse	12.—
Matcha Latte	7.50	Apérol Spritz	13.—
Kurkuma Latte	7.50	Hugo	13.—
Heissi Taucherli Schoggi	6.50	Campari Soda	9.—
Tee von Länggass	5.50		

Unsere Milchgetränke sind mit Kuh- oder Hafermilch zubereitet.

ERFRISCHENDES

LOI Eistee	3dl 6.50
<i>Hausgemachter, saisonaler Eistee</i>	
LOI Limonade	3dl 6.50
<i>Hausgemachter Sirup, Appenzeller Mineral</i>	
Appenzeller Mineral	5dl 5.—
<i>Laut oder still</i>	11 9.—
Vivi Kola	3.3dl 5.50
Vivi Kola Zéro	3.3dl 5.50
Vivi Apfelschorle	3.3dl 6.—
Vivi Mate Cascara	3.3dl 6.—

BIER

Bier Paul 01 5.2%	3.3dl 6.50
Leermond 0.0%	3.3dl 6.50
LOI DRINKS	
LOI Spritz Fräch	16.—
Prosecco, Apfelsaft,	
hausgemachter Sirup	
Gsprützte Wisse	12.—
Apérol Spritz	13.—
Hugo	13.—
Campari Soda	9.—

Unser Team empfiehlt Dir gerne weitere feine Drinks & Specials.

BIO-WEINE IM LOI

Alle Weinsorten werden mit Trauben aus zertifiziertem biologischen Anbau produziert.

Unser Team verrät Dir, welcher Wein im Offen-ausschank erhältlich ist.

SCHAUMWEINE

Crémant Blanc 7.5dl 69.—
Turmgut Erlenbach, Zürich, Schweiz, 12%

Brut Salatin 7.5dl 52.—
Prosecco, Carattere Salatin, Italien, 11.5%

Tea BLA 7.5dl 63.—
Copenhagen Sparkling Tea Company, DNK, Weisstee mit Jasminblüten, Darjeeling, 0.0%

WEISSWEINE

Riesling-Sylvaner 7.5dl 60.—
Turmgut Erlenbach, Zürich, Schweiz, 12%

Räuschling 7.5dl 65.—
Turmgut Erlenbach, Zürich, Schweiz, 11.5%

Chardonnay Zero 7.5dl 60.—
Ettore, Kalifornien, USA, 13.5%

ROSEWEIN

Valtènesi 7.5dl 50.—
Chiaretto Muscoline Belmonte, Lombardei, Italien, 13%

ROTWEIN

Pinot Noir 7.5dl 68.—
Turmgut Erlenbach, Zürich, Schweiz, 13.5%

Merlot-Cabernet 7.5dl 75.—
Turmgut Erlenbach, Zürich, Schweiz, 13.5%

Merlot Zero 7.5dl 60.—
Ettore, Kalifornien, USA, 13.5%

alle Preisangaben in CHF, inkl MwSt.

all prices in Swiss francs, VAT included



LOI – Vegetarian Bistro

