



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LIO

hochwertige Rohstoffe | modern | geschmacksintensiv

Die Qualität eines Gerichts beginnt schon bei der Auswahl der Zutaten und der Verwendung von frischen und hochwertigen Produkten.

Unser Anspruch ist es, unseren Gästen durch diese hochwertigen Zutaten, einer modernen Atmosphäre, Gastfreundschaft und einem ausgezeichnetem Geschmack, ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten.



VORSPEISEN

TAGESSUPPE | 12

Fragen Sie unser Personal nach der Tagessuppe

THYMIAN PIZZABROT | 19

Mit Stracciatella di Bufala Dip (für 2 Personen)

GEMISCHTER SALAT | 14

Karotten | Gurken | Erbsen | Radieschen | Cherrytomaten

+ gegrillter Black Tiger Garnele (pro Stk) 8

LIO SALAT | 18

Avocado | Mango | Granatapfel | Erbsen | Radieschen | Cherrytomaten | Karotten | Gurken

BRUSCHETTA 4 STÜCK | 14

Tomaten | Basilikum | Knoblauch | Olivenöl

Mozzarella di Bufala | 19

Tomatenvariation | Mozzarella di Bufala | Gazpacho | Basilikum

TUNA TATAR | 25

Ponzu | Mango | Avocado | Sesam | Crispy Rice Chips

DRESSINGS

French

Italian

Zitronen-Honig



NEAPOLITANISCHE PIZZA

Unser Acunto Holzofen aus Neapel, ist das Herzstück des Restaurants.
Dank bestem Schweizer Buchenholz erhält unsere Pizza bei ca. 450° Celsius einen unvergleichbaren Geschmack und ist bereits nach ca. 90 Sekunden gebacken.

MARGHERITA | 21

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte

STRACCIATELLA | 24

San Marzano Tomatensauce | Stracciatella di Bufala | Ruccola | Cherrytomaten

VEGETARIANA | 24

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Zucchini | Auberginen | Rote Paprika

DIAVOLA | 26

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Scharfe Salami

PROSCIUTTO | 26

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Hinterschinken

NAPOLETANA | 26

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Kapern | Sardellen | Oliven

QUATTRO STAGIONI | 26

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Hinterschinken | Oliven | Artischocken | Champignon

BURRATA BALSAMICO | 28

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Ruccola | Burrata | Balsamico

PARMA | 28

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Parmaschinken | Parmigiano Reggiano | Ruccola

TARTUFO | 28

Fior di Latte | Trüffelcreme | Parmigiano Reggiano | Schwarzer Trüffel

LIO | 28

Gelbe Kirschtomatensauce | Mozzarella di Bufala | Pistazienpesto

Extras uno | 2

<i>Cherrytomaten</i>	<i>Sardellen</i>
<i>Gorgonzola</i>	<i>Kapern</i>
<i>Champignon</i>	<i>Ruccola</i>
<i>Artischocken</i>	<i>Peperoncini</i>
<i>Oliven</i>	<i>Auberginen</i>

Extras due | 4

<i>Schinken</i>	<i>Stracciatella</i>
<i>Milde Salami</i>	<i>1 Kugel Mozzarella</i>
<i>Scharfe Salami</i>	<i>1 Kugel Burrata</i>
<i>Parmaschinken</i>	<i>Schwarzer Trüffel</i>



PASTA

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | 28

Hausgemachtes Basilikumpesto | Pinienkerne | Stracciatella di Bufala

TAGLIOLINI AL TARTUFO | 32

Frischer Trüffel | Trüffelcreme

RIGATONI CON FILETTO DI MANZO | 36

Black Angus Filetstreifen | Weisswein-Kräutersauce | saisonale Pilze

EXTRA | 6

3g frischer schwarzer Trüffel

FISCH

TERIYAKI SALMON | 41

Glasnudelsalat | Lemongrass Sauce | Basmatireis

THUNFISCH FILET | 43

Sesammantel | saisonales Gemüse | Püree

56° SKREI COD | 45

Püree | Bimi Brokkoli | Crispy Quinoa | Petersiliensauce



800° GRILLSPEZIALITÄTEN

Das spezielle an unseren Fleischgerichten ist der originale 800° Southbend Broiler Grill aus den USA. Das Fleisch wird bei extrem hoher Hitze (ca. 800°) gegrillt, dabei entsteht an der Oberfläche des Fleisches eine karamellierte Kruste und innen bleibt das Fleisch trotzdem extrem saftig.

USDA PRIME BLACK ANGUS BEEF

Das Amerikanische USDA Prime Beef stammt von Rindern, die ganzjährig im Freien weiden und in intakter Natur mit viel Platz, frischem Wasser & an der frischen Luft aufwachsen. Aufgrund des hohen Qualitätsstandards des Fleisches erhalten das Label „Prime“ vom Us Department of Agriculture nur ca. 5% aller amerikanischen Rinder.

PREIS PRO 100GRAMM

ENTRECÔTE AB 200 GRAMM	23
RIB-EYE AB 250 GRAMM	23
FILET AB 200 GRAMM	28
CHATEAUBRIAND (GANZES FILET) AB 600 GRAMM	28

+ gegrillter Black Tiger Garnele (pro Stk) 8

USDA PRIME SPICY BEEF TENDERLOIN	64
Sesam-Chili-Sojasauce Bimi Brokkoli Süsskartoffelpüree	

LIO'S CHICKEN	35
Perlhuhn Süsskartoffelvariation Chili-Limetten-Sauce	

AUSTRALIAN WAGYU BEEF

Anders als bei herkömmlichen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung verteilt. Das macht das Fleisch nicht nur extrem zart, sondern auch sehr saftig.

WAGYU BURGER	36
200g Wagyu Patty Pickled Onions Cheddar Speck Salat Tomate Chipotle Mayo	

BEILAGEN | 8

SAISONALES GEMÜSE
POMMES mit Trüffel +3
SÜSSKARTOFFELVARIATION
BASMATIREIS mit Koriander

SAUCEN | 3

LIO KRÄUTERBUTTER
CHIMICHURRI
CHIPOTLE MAYO
TRÜFFEL-MISO-MAYONNAISE



DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU | 12

KOKOS PANNA COTTA | 14

Mango-Maracuja-Sorbet | geröstete Kokoschips | saisonale Früchte

FRUITY CHOCOLATE DREAM | 16

Brownie | Orangen | Tobleronesorbet | Popcorn

HAUSGEMACHTER LAVAKUCHEN | 16

Flüssiger Kern | hausgemachtes Vanilleeis | saisonale Früchte

HAUSGEMACHTES EIS | 4

Vanille | Mango-Maracuja | Himbeere | Toblerone | Orange

EXTRA | 1

Schlagrahm

DEKLARATION

Rindfleisch

Pouletfleisch

Salami, Prosciutto

Lachs

Gelbflossenthunfischfilet

Kabeljau

Schweiz, USA, Australien**

Schweiz

Italien

Norwegen

Philippinen

Island, Norwegen

**kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein*



GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Piz Sardona mit oder ohne Kohlensäure	40 Cl	5.4
Piz Sardona mit oder ohne Kohlensäure	75 Cl	8.5
Cola / Cola Zero	33 Cl	5.4
Fanta	33 Cl	5.4
Sprite	33 Cl	5.4
Shorley	33 Cl	5.4
Rivella Rot / Blau	33 Cl	5.4
Galvanina Bio Tea Freddo Limone / Pesca	33 Cl	5.9
Red Bull	25 Cl	5.7
Fever-Tree	20 Cl	5.7
<i>Tonic / Ginger Beer / Mediterranean</i>		
Schweppes	20 Cl	5.7
<i>Bitter Lemon / Russian Wild Berry / Ginger Ale</i>		

CAFÉ, MILCHGETRÄNKE & TEE

Café Crème	4.8
Espresso	4.5
Espresso Macchiato	4.8
Doppelter Espresso	5.7
Cappuccino	5.3
Latte Macchiato	5.7
Heisse Schokolade Caotina	4.7
Diverse Tee's von Ronnefeldt	4.7



BIER & APERITIF

BIER

OFFENAUSSCHANK SCHÜTZENGARTEN

Lady	20 Cl	4.4
Stange	30 Cl	5.4
Stange gross	50 Cl	6.9

FLASCHENBIER

Brauhaus „Alpen Pale Ale“	33 Cl	5.4
Schützengarten Weizenbier	50 Cl	6.9
Schützengarten Alkoholfrei	33 Cl	5.4
Moretti	33 Cl	5.5

APERITIF

Prosecco Superiore ‚extra Dry‘ - Conte Collalto	10 Cl	8
Aperol Spritz	15 Cl	13
Hugo	15 Cl	13
Lillet-Berry	15 Cl	13
Campari Orange	15 Cl	11
Aperol Sour	12 Cl	15
Negroni	6 Cl	15
Sanbitter - Alkoholfrei	10 Cl	5
Sanbitter Sour - Alkoholfrei	15 Cl	8
Sanbitter Orange - Alkoholfrei	15 Cl	8



OFFENE WEINE

WEISSWEIN

10 CL

Roberto Sarotto, Langhe, Italien

Arneis ‚Runcneuv‘

2022

9

San Simone, Venezia Giulia, Italien

Pinot Grigio ‚Prestige‘

2022

9

Weingut Artner, Carnuntum, Österreich

Sauvignon Blanc ‚Artner‘

2021

9

ROSÉ

10 CL

Jolie-Pitt & Perrin, Provence, Frankreich

GA | GE | CI | SH ‚Miraval‘

2022

9

ROTWEIN

10 CL

Elena Walch, Südtirol, Italien

Lagrein ‚Alto Adige‘

2022

9

Luccarelli, Apulien, Italien

Primitivo ‚Old Vines‘

2019

10

Roberto Sarotto, Piemont, Italien

Barbera d'Alba ‚Elena‘

2021

10

Jahrgänge können abweichen

Alle Preise in CHF inklusiv Mwst.



SCHAUMWEINE

ITALIEN

75 cl

Conte Collalto, Veneto

Prosecco Spumante Superiore 'extra dry'

49

Prosecco Spumante Rosé 'extra dry'

52

FRANKREICH

Veuve Clicquot, Champagne

Champagner 'Brut'

37.5 cl | 75 cl

60 | 105

Champagner 'Rosé'

115



WEISSWEINE

SCHWEIZ

75 cl

Brivio Vini, Tessin

Bianco di Merlot ‚Tandris‘	2020	55
----------------------------	------	----

ÖSTERREICH

Weingut Artner, Carnuntum, Österreich

Sauvignon Blanc ‚Artner‘	2021	55
--------------------------	------	----

DEUTSCHLAND

Fio Wines, Mosel, Deutschland

Riesling ‚Teppo‘	2018	59
------------------	------	----

Riesling ‚Cabi Sehr Nett‘	2018	65
---------------------------	------	----

ITALIEN

Südtirol

J. Hofstätter, Alto Adige

WB MT SB RR ‚De Vite‘	2021	49
-----------------------------	------	----

Elena Walch, Tramin

Chardonnay ‚Cardellino‘	2021	59
-------------------------	------	----

Piemont

Roberto Sarotto, Gavi

Arneis ‚Runcneuv‘	2022	55
-------------------	------	----

Friaul

San Simone, Venezia Giulia

Pinot Grigio ‚Prestige‘	2022	49
-------------------------	------	----

ROSÉWEIN

FRANKREICH

Provence

Jolie-Pitt & Perrin

GA GE CI SH SZ ‚Miraval‘	2022	65
----------------------------------	------	----

BF = Blaufränkisch | CI = Cinsault | CF = Cabernet Franc | CN = Carignan | ME = Merlot | CS = Cabernet Sauvignon
Ga = Garnacha | GE = Grenache | Zw = Zweigelt | PV = Petit Verdot | SH = Syrah/Shiraz | SV = Sangiovese/Grosso

Jahrgänge können abweichen

Alle Preise in CHF inklusiv Mwst.



ROTWEIN

ÖSTERREICH

75 cl

Burgenland

Moric - Roland Velich, Großhöflein

Blaifränkisch ‚Moric Reserve‘ 2017 70

Blaifränkisch ‚Neckenmarkt‘ 2011 130

Carnuntum

Weingut Artner, Höflein

ZW | BF | ME | SH ‚Amarok‘ 2020 75

ITALIEN

Südtirol

Elena Walch, Tramin

Lagrein 2022 55

Trentino

Concilio - Cantina Sociale di Trento, Mori

CS | CF | ME Riserva ‚Mori Vecio‘ 2016 | 2017 59

Veneto

Recchia, Valpolicella

Corvina & Corvione ‚Amarone Ca' Bertoldi‘ 2013 89

Apulien

Lucarelli Manduria

Primitivo ‚Old Vines‘ 2019 59



ROTWEIN

ITALIEN

75 cl

Piemont

Elio Altare

Barbera d'Alba	2021	60
----------------	------	----

Angelo Gaja, Barbaresco

Nebbiolo ,Sorì San Lorenzo'	2013	470
-----------------------------	------	-----

Roberto Sarotto

Barbera d'Alba ,Elena'	2020 2021	60
------------------------	-------------	----

Nebbiolo ,Barbaresco Gaia Principe'	2018	65
-------------------------------------	------	----

Nebbiolo ,Barolo Audace'	2018	75
--------------------------	------	----

Toscana

Tenuta di Vaira, Bolgheri

Merlot & Cabernet Sauvignon ,Bolgherese'	2018	89
--	------	----

Angelo Gaja, Maremma

CF CS PV ,Magari'	2020	109
-----------------------	------	-----

Le Macchiole, Bolgheri

Merlot ,Messorio'	2014 2016	240 320
-------------------	-------------	-----------

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri

ME CS CF PV ,Le Serre Nuove'	2019 2020	99
------------------------------------	-------------	----

CS ME CF PV ,Ornellaia Superiore'	2018	290
---	------	-----

Tenuta di Biserno, Bibbona

CS PV ,Ludovico'	2013 2016	540 590
--------------------	-------------	-----------

CS ME PV ,Biserno'	2018 2019	210
------------------------	-------------	-----

BF = Blaufränkisch | CI = Cinsault | CF = Cabernet Franc | CN = Carignan | ME = Merlot | CS = Cabernet Sauvignon
Ga = Garnacha | GE = Grenache | Zw = Zweigelt | PV = Petit Verdot | SH = Syrah/Shiraz | SV = Sangiovese/Grosso

Jahrgänge können abweichen

Alle Preise in CHF inklusiv Mwst.



ROTWEIN

ITALIEN

Toskana

Marchesi Antinori, San Casciano

SV CS CF ,Tignanello‘	2019 2020	190
CS ME SH ,Gaudio al Tasso‘	2019	180
CS SV PV ,Solaia‘	2016	680

Argiano, Colle

CS SVG ME SH ,Solengo‘	2020	89
Sangiovese ,Brunello di Montalcino‘	2016	110
Sangiovese ,Suolo‘	2004 2011	180 260

SPANIEN

Priorat

Clos Mogador, René Barbier

GA CN SH CS ,Clos Mogador‘	2018 2020	140
----------------------------------	-------------	-----

Ribera del Duero

Avelino Vegas

Tempranillo ,Aureo‘	2016	69
Tempranillo ,100 Aniversario‘	2017	89

Toledo

Pagos de Familia Marqués de Griñón

Petit Verdot ,Valdepusa‘	2011	65
Cabernet Sauvignon	2010	69

BF = Blaufränkisch | CI = Cinsault | CF = Cabernet Franc | CN = Carignan | ME = Merlot | CS = Cabernet Sauvignon
Ga = Garnacha | GE = Grenache | Zw = Zweigelt | PV = Petit Verdot | SH = Syrah/Shiraz | SV = Sangiovese/Grosso

Jahrgänge können abweichen

Alle Preise in CHF inklusiv Mwst.



GIN | VODKA | RUM | WHISKY

GIN

Tanqueray No. 10	4 cl	40%	11
Brockmans Gin	4 cl	47%	12
Hendrick's Gin	4 cl	41%	11
Monkey 47	4 cl	47%	12
Crocodile Gin	4 cl	45%	12
Nordés Atlantic Galician	4 cl	40%	12

VODKA

Grey Goose	4 cl	40%	14
Belvedere	4 cl	40%	14

RUM

Havana Club 3 Anos	4 cl	40%	11
Havana Especial	4 cl	40%	12
Diplomatico	4 cl	40%	13
Ron Zacapa Solera grand Reserva 23 Y	4 cl	40%	14

WHISKY

Chivas Regal 12 Years	4 cl	40%	13
Oban 14 Years	4 cl	40%	14
Glen Morangie 10 Years	4 cl	43%	14

Filler			4
--------	--	--	---



COGNAC | GRAPPA

COGNAC

Remy Martin XO	4 cl	40%	32
----------------	------	-----	----

GRAPPA

Antinori Tignanello	2 cl	42%	11
Barili di Sassicaia	2 cl	40%	13
Berta Tre soli tre	2 cl	45%	13
Moscato	2 cl	42%	11