

TO START

Weisse Spargel-Velouté – Bärlauch, Alaska Königskrabbe	35	<i>White asparagus velouté – Wild garlic, Alaskan king crab</i>
“Porto Santo Spirito” Tintenfisch-Tatar – Grüner Apfel, Sellerie, Amaranth	32	<i>“Porto Santo Spirito” cuttlefish tartare – Green apple, celery, amaranth</i>
✓ Babyblattspinat – Pinienkerne “San Rossore”, Miso, Stracciatella	28	<i>Baby spinach – Pinoli “San Rossore”, miso, stracciatella</i> ✓
✓ La Réserve Rindstatar – Mini Baguette / als Hauptspeise mit Pommes Frites	28/39	<i>La Réserve beef tartare - Mini baguette / as a main course with french fries</i>
✓ Breton Hummer Ceviche – “Costoluto” Tomaten, Pane Carasau	69	<i>Breton blue lobster ceviche – “Costoluto” tomatoes, Pane Carasau</i>

PASTA

Paccheri “Trafilati in Oro” – Hummer, Zitrone, Fave Bohnen	39/65	<i>Paccheri “Trafilati in Oro” – lobster, lemon, broad beans</i>
🌿 Penne “Vergini” – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	22/35	<i>Penne “Verigni” – Taggiasca olives, Arrabbiata sauce</i> 🌿
Spaghetti “Freddi al Caviale” – Rote Garnelen	75	<i>Spaghetti “Freddi al Caviale” – Gambero Rosso</i>
Oscietra Kaviar, Zitrone “Costa d’Amalfi”		<i>Oscietra Caviar Limone “Costa d’Amalfi”</i>
✓ Acquerello Risotto – Brunnenkresse, Morcheln, Toskanische Nüsse	54	<i>Acquerello Risotto – Watercress, Morels, Tuscan Nuts</i> ✓

FROM THE BBQ

Wolfsbarsch – Geräucherte Aubergine, Liebstöckel	62	<i>Wild sea bass – smoked aubergine, lovage</i>
Grilliertes Rindsfilet – Trüffelsauce	69	<i>Grilled beef fillet – truffle sauce</i>
+Rossini Style – mit Foie Gras	77	<i>+Rossini style – with foie gras</i>
Chateaubriand – Beilagen, Sauce Bearnaise (für 2 Personen)	225	<i>Chateaubriand – Side dishes, Sauce Bearnaise (for 2 person)</i>
Eden Grill «Surf & Turf» – Rind Short-Ribs, Scampi, Nduja	85	<i>Eden Grill “Surf & Turf” – Short Ribs of beef, scampi, Nduja</i>

LA RÉSERVE CLASSIC

Cheeseburger „Best in town“	49	<i>Cheeseburger “Best in town”</i>
Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck, Rösti-Fries, kleiner Salat		<i>Beef filet, local cheddar, bacon, Rösti fries, side salad</i>
Dry aged Kalbskotelett Milanese (Sélection von Escher) für 2 Personen	102	<i>Dry aged veal Milanese (Sélection von Escher) for 2 people</i>
Rucola, Datteltomaten, Parmesan		<i>Rocket salad, date tomatoes, Parmesan</i>
🌿 Zürcher Geschnetzeltes «La Réserve» – Rösti	67	<i>Veal Zurich-Style «La Réserve » – Rösti</i> 🌿
+ mit Milken	75	<i>+ with sweet bread</i>
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet		<i>2 CHF are donated to the Genolier Foundation</i>

HOME SWEET HOME

Traditionelles Tiramisu	16	<i>Traditional Tiramisu</i>
Araguani Schokoladenschaum – Whiskey, Kaffeemeringues, Haselnussglace	16	<i>Araguani chocolate foam – whiskey, coffee merengue, hazelnut ice cream</i>
Latte in Piedi – Rhabarber, Sizilianische Mandeln, Ziegenkäse	14	<i>Latte in Piedi – Rhubarb, Sicilian almonds, goat milk</i>

» Semplicità è un punto di arrivo,
è un lavoro sulla complessità per ottenere la pulizia del gusto «

- Marco Ortolani, Executive Chef

vegetarisch / vegetarian 🌿 vegan / vegan 🌿

Alle unsere Fleischsorten stammen aus der Schweiz. Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inkludiert.
All our meats are from Switzerland. Kindly inform us of any food allergies. Net prices in CHF, VAT and service included