

## T O S T A R T

---

✓ Burrata – saisonales Gemüse, Coeur de Boeuf Tomaten, Basilikum 🌿 Quinoa – Granatapfel, Avocado, Chimichurri Rindstatar mit Briochetoast Als Hauptgang mit La Réserve Pommes Frites, Mesclun-Salat Caesar Salat – Tandoori-Poulet «Seven Spices» Mediterranes Thunfisch-Carpaccio «Niçoise» Ceviche vom Wolfsbarsch – schwarzer Trüffel, Sojasauce, Limette Marinierter Wildlachs – Tamarinde, eingelegtes Gemüse	28 24 28 39 35 36 36 32	Burrata – seasonal vegetables, Coeur de Boeuf tomatoes, basil ✓ Quinoa – pomegranate, avocado, chimichurri 🌿 Beef tartare with brioche toast As main course with La Réserve French fries, mesclun salad Caesar salad – «Seven Spices» tandoori chicken Mediterranean tuna carpaccio «Niçoise» style Seabass ceviche – black truffle, soy sauce, lime Marinated wild salmon – tamarind, pickles
---	--	---

## T O F O L L O W

---

✓ Penne – Taggiasca Oliven, Arrabbiata-Sauce Weisser Spargel – Bärlauch-Velouté ✓ Acquerello-Risotto – Brunnenkresse, Morcheln, Toskanische Nüsse Cheeseburger – Schweizer Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck mit Mesclun-Salat und Rösti-Pommes Frites serviert 🌿 Veganer Burger – Linsen, Avocado, Soja-Tzatzikisauce mit Mesclun-Salat und Rösti-Pommes Frites serviert Von Hand gemachte Fregola Sarda Pasta – Safran, Artischocken, Herbsttrompeten Pilze Hummerspaghetti – Chili, Ackerbohnen, Zitrone	33 20 46 43 38 50 57	Penne – Taggiasca olives, arrabbiata sauce ✓ White asparagus – wild garlic velouté Acquerello Risotto – watercress, morels, Tuscan nuts ✓ Cheeseburger – Swiss beef, local cheddar, bacon served with mesclun salad and rösti fries Vegan burger – lentils, avocado, soy tzatziki sauce 🌿 served with mesclun salad and rösti fries Artisanal fregola sarda pasta – saffron, artichokes, black chanterelle mushroom Lobster Spaghetti – chili, broad beans, lemon
---	--	--

## F R O M T H E B B Q

---

Wolfsbarsch – geräucherte Aubergine, Liebstöckel Seezunge «Müllerinart» – Limettenreis, Erbsenpurée Entrecôte «Grand Cru» – Bratkartoffeln, Baby-Broccoli, Pfeffersauce Côte de boeuf – für zwei Personen Caponata, Spinat, Röstkartoffeln, Béarnaise- und Pfeffersauce Gebratenes Poulet – Steinpilze, Mais, Barbecuesauce La Réserve «Züri Gschnätzlets» – Rösti, auf Wunsch mit Milken (Kalbsbries) Engadiner Lammrücken – Eierschwämmli, Borretsch, Currysauce	58 55 63 175 48 62 56	Wild seabass – smoked aubergine, lovage Dover sole «meunière» – lime infused rice, pea puré Entrecôte «Grand Cru» – roasted potatoes, baby broccoli, pepper sauce Rib of beef – served for two Caponata, spinach, roasted potatoes, Béarnaise and pepper sauce Roasted chicken – porcini mushrooms, corn, barbecue sauce Veal La Réserve Zurich style – «Rösti», optional with sweetbread Saddle of Engadin lamb – chanterelles, borage, curry sauce
---	---	---

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.

## H O M E , S W E E T H O M E

---

Schoggi-Ingwer-Tarte, Kardamomglacé	14	<i>Chocolate &amp; ginger tart, cardamom ice cream</i>
Variation von geeisten Mochis	20	<i>Iced mochi selection</i>
Schoggi-Kokos, Matcha, Sakura, Pistazie		<i>Chocolate &amp; coconut, matcha, sakura, pistachio</i>
Mandel und Zitronen-Thymian Crème, Aprikosen	16	<i>Almond, lemon and thyme cream, apricots</i>
Tiramisu	16	<i>Tiramisu</i>
Baba au Rhum	16	<i>Rum baba</i>
Kanne Tee	9	<i>Pot of Tea</i>
Sencha, Earl Grey, Darjeeling, Eden rose, Chai		<i>Sencha, earl grey, darjeeling, eden rose, chai</i>
Verveine, Kamille, Lindenblüte, Pfefferminz, Rooibos		<i>Verbena, chamomile, linden, mint, rooibos</i>
Espresso, Ristretto, Café Crème	7	<i>Espresso, Ristretto, Coffee</i>
Espresso Macchiato	8	<i>Espresso Macchiato</i>
Cappuccino, Doppelter Espresso	9	<i>Cappuccino, Double Espresso</i>
Latte Macchiato	10	<i>Latte Macchiato</i>
Matcha Latte	12	<i>Matcha Latte</i>
Hausgemachte heisse oder kalte Schoggi	12	<i>Homemade hot or cold chocolate</i>

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inkludiert.  
*Kindly inform us of any food allergies. Net prices in CHF, VAT and service included.*