

T O S T A R T

✓ Spinatsalat – Stracciatella di Burrata, Pinoli di «San Rossore» mit Bottarga	28 +8	<i>Spinach salad – Stracciatella di Burrata, Pinoli di «San Rossore» with Bottarga</i> ✓
Balfegó Thunfisch «Réserve à la plancha» – Pistazien, Koriander, Gorgonzola	35	<i>Balfegó Tuna «Réserve à la plancha» – pistachios, coriander, gorgonzola cheese</i>
Grillierter Scampi «Reali» – Kalabresische Chili-Mayonnaise, Prosciutto di San Daniele	47	<i>Grilled Scampi «Reali» – calabrian chilli mayonnaise, San Daniele ham</i>
Kichererbsen-Velouté – Flambierte Carabinero-Garnelen, Kastanien-Passatelli, Guanciale	30	<i>Chickpea cream soup – flambéed carabinero shrimps, chestnut passatelli, guanciale</i>
✓ Gerösteter Blumenkohl – Radicchio, Meerrettich, schwarzer Trüffel	24	<i>Roasted cauliflower – radicchio, horse radish, black truffle</i> ✓

P A S T E E R I S O T T I

Paccheri «Trafilati in Oro» – Hummer, Chili, Zitrone	33/55	<i>Paccheri «Trafilati in Oro», lobster, chili, lemon</i>
Acquarello Risotto – Safran, Stängelkohl, Milken, Mandeln	24/45	<i>Acquerello risotto – saffron, Cime di Rapa, sweetbread, almond</i>
✓ Hausgemachte Tagliolini aus 38 Eigelb – Steinpilz, Babyzucchini	26/42	<i>Homemade Tagliolini «38 egg yolks» – porcini mushrooms, baby zucchini</i> ✓
✓ Zürcher Oberland Kürbisravioli – Salbei, Haselnuss, Nussbutter	24/38	<i>Zurich Oberland pumpkin ravioli – sage, hazelnuts, butter</i> ✓
Vollkorn Pappardelle – Rehrückenfilet, Schwarzkohlragout	34/42	<i>Whole grain Pappardelle – roe deer, black cabbage ragout</i>

F R O M T H E B B Q

Auf Holzkohle gegrillter blauer Hummer katalanischer Art	56	<i>Charcoal grilled blue lobster catalana style</i>
Wolfsbarsch – geräucherte Aubergine, Liebstöckel	52	<i>Sea bass – smoked aubergine, lovage</i>
Steinbuttfilet «Chiodato» all'Acqua Pazza – Tomaten, Oliven, Kapern, Kartoffeln	57	<i>Turbot «Chiodato» all'Acqua Pazza – tomatoes, olives, capers, potatoes</i>
Grilliertes Rindsfilet – Trüffelsauce	69	<i>Grilled fillet of beef – truffle sauce</i>
Rossini	77	<i>with foie gras</i>
Grand cru Côte de Boeuf für 2 Personen	175	<i>Grand Cru prime rib for 2 persons</i>
Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Caponata, Spinat, Bratkartoffeln		<i>pepper sauce, sauce béarnaise, caponata, spinach, roasted potatoes</i>
Engadiner Lammrücken – Eierschwämme, Mangold, Currysauce	56	<i>Saddle of engadin lamb – chanterelles, chards, curry sauce</i>
Rehentrecôte – gegrillte Polenta, Kastanie, Rosenkohl	58	<i>Venison entrecôte – grilled polenta, chestnuts, brussel sprouts</i>

L A R É S E R V E C L A S S I C

Rindstatar – Brioche Toast	28	<i>Beef tartare – brioche toast</i>
Als Hauptgang mit Pommes Frites	39	<i>as main course with french fries</i>
Wolfsbarsch Ceviche – schwarzer Trüffel, Sojasauce, Limette	36	<i>Seabass ceviche – black truffle, soy sauce, lime</i>
🌿 Quinoa – Granatapfel, Avocado, Chimichurri	25	<i>Quinoa – pomegranate, avocado, chimichurri</i> 🌿
🌿 Penne – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	19/33	<i>Penne – taggiasca olives, arrabbiata sauce</i> 🌿
Cheeseburger – Rindsfleisch, Cheddar, Speck, Rösti-Fries, kleiner Salat	45	<i>Cheeseburger – Swiss beef, cheddar, bacon, Rösti fries, side salad</i>
🌀 Zürcher Geschnetzeltes «La Réserve» – Rösti (wahlweise mit Milken)	65	<i>Veal «La Réserve» – Rösti (optional with sweet bread)</i> 🌀
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet		<i>2 CHF are donated to the Genolier Foundation</i>
Dry aged Kalbskotelett Milanese (Sélection von Escher) für 2 Personen	95	<i>Dry aged veal milanese (Sélection von Escher) for 2 persons</i>
Ruola, Datteltomaten, Parmesan		<i>rocket salad, date tomatoes, parmesan</i>

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

Araguani Schokoladenschaum – Whisky, Kaffeemeringues, Haselnussglace	16	<i>Araguani chocolate foam – whisky, coffee merengue, hazelnut ice cream</i>
Karamellisierte Feigen – Calvadosglace, Anissauce	16	<i>Caramelized figs – Calvados ice cream, anise star sauce</i>
Ananas vom Eden Kitchen Grill – Honig, Bergamotte, Rosmaringlace	16	<i>Pineapple from the Eden Kitchen grill – honey, bergamot, rosemary ice cream</i>
Sgroppino al limone – Zitronensorbet, Vodka	14	<i>Sgroppino al limone – lemon sorbet, vodka</i>
Traditionelles Tiramisù	14	<i>Traditional Tiramisu</i>
Baba au Rhum	14	<i>Rhum baba</i>
Kanne Tee	9	<i>Pot of Tea</i>
Sencha, Earl Grey, Darjeeling, Eden rose, Chai Verveine, Kamille, Lindenblüte, Pfefferminz, Rooibos		<i>Sencha, earl grey, darjeeling, eden rose, chai 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>