

PER INIZIARE

| | | |
|--|-------|---|
| ✓ "Pisanello" Tomaten Salat – Sizilianische Mandeln, Schwarzer Knoblauch | 30 | "Pisanello" tomatoes salad – Sicilian almonds, black garlic ✓ |
| Jakobsmuschel-Carpaccio – Sellerie, Zitrone, Baccalá-Kutteln | 39 | Scallops-Carpaccio – Celery, lemon, trippa di bacallà |
| La Réserve Rindstatar (90g) – Mini Baguette / als Hauptspeise (160g) mit Pommes Frites | 29/40 | La Réserve beef tartare (90g) - Mini baguette / as a main course (160g) with French fries |
| ✓ Rote Beete in der Salzkruste – Avocado, Limette, Umami | 29 | Salt-baked beetroot – Avocado, lime, Umami ✓ |
| Tintenfisch Carbonara – Wachteleier, Pecorino Käse, Norcia Trüffel, Guanciale | 45 | Squid carbonara – Quail eggs, pecorino cheese, Norcia Truffle |
| Culatello di Zibello, in Wermut gereift – Gnocco Fritto, Giardiniera Gemüse (für 2 Personen) | 57 | Culatello di Zibello – Gnocco Fritto, Giardiniera di verdure (for 2 person) |

PASTA

| | | |
|--|-------|--|
| «Delica» – Kürbis-Velouté, Amaretto Passatelli, Kokosnuss-Reduktion | 28 | «Delica» – Pumpkin-Velouté, Amaretti Passatelli, Coconut-Reduction |
| Paccheri "Trafilati in Oro" – Hummer, Zitrone, Stängelkohl | 75 | Paccheri "Trafilati in Oro" – lobster, lemon, cimi di rapa |
| 🌿 Penne "Verrigni" – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce | 27/45 | Penne "Verrigni" – Taggiasca olives, Arrabbiata sauce 🌿 |
| Acquarello Risotto – Limette, Grüne Bohnen Cevice, kleiner Bärenkreb | 54 | Acquarello risotto – lime, green beans ceviche, cicale di mare |
| Smoked Spaghetti – Thai-Basilikum, Kokosnuss, Oscietra Prunier | 87 | Smoked Spaghetti – Thai basil, coconut, oscietra prunier |
| Caciucco Livornesische Art – Gebratenen Gnocchi, Austernpflanze | 69 | Livornese-style Caciucco – Roasted Gnocchi, oyster leaf |

CARNE E PESCE

| | | |
|--|---------|--|
| Hummer vom Grill – Thermidor | 85 | Lobster from the Grill – Thermidor |
| Schattenfisch – Safran, Salmoriglio, Furikake | 65 | Ombria Rossa del Gargano – Saffron, salmoriglio, furikake |
| Grilliertes Rindfilet (220g) – Trüffelsauce | 72 | Grilled beef filet (220g) – truffle sauce |
| + Rossini Style – mit Foie Gras | +18 | + Rossini style – with foie gras |
| Eden Grill «Surf & Turf» – Rind Short-Ribs, Scampi, Nduja | 83 | Eden Grill "Surf & Turf" – beef short ribs, scampi, nduja |
| Chateaubriand für 2 (500g) – Sauce Béarnaise, saisonale Beilagen | 89 p.p. | Chateaubriand for 2 (500g)– Sauce Béarnaise, seasonal vegetables |
| Kalbsleber – "Venezianischer Art", Sauce Stilton | 59 | Veal Liver – "Venetian Style", Sauce Stilton |
| Engadiner Lammschulter – Farro Couscous, Mark-Jus | 62 | Engadin lamb shoulder – Farro couscous, bone marrow jus |

I CLASSICI

| | | |
|--|---------|--|
| ✓ Babyblattspinat – Pinienkerne "San Rossore", Trüffel Dressing, Stracciatella | 31 | Baby spinach salad – Pinoli "San Rossore", truffle dressing, Stracciatella ✓ |
| Cheeseburger „Best in Town“ | 52 | Cheeseburger "Best in town" |
| Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck, Rösti-Fries | | Beef, local cheddar, bacon, Rösti fries |
| Dry aged Kalbskotelett Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen | 65 p.p. | Dry aged veal Milanese (500g) (Sélection von Escher) for 2 persons |
| Rucola Salat, Datteltomaten, Parmesan | | Rocket salad, date tomatoes, Parmesan |
| 🌀 Zürcher Geschnetzeltes «La Réserve» – Rösti | 70 | Veal Zurich-Style «La Réserve » – Rösti 🌀 |

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

- Marco Ortolani, Executive Chef

| | |
|---------------|--------------|
| Dinner Zeiten | Dinner Times |
| Mo-Sa | Mo-Sa |
| 18:00-21:30 | 6pm-9:30pm |

vegetarisch / vegetarian ✓ vegan / vegan 🌿

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, 7.7% MWST inkludiert.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. Net prices are in Swiss Francs, 7.7% VAT are included.

Herkunft: Rind, Kalb & Kaninchen: Schweiz / Gambero Rosso, Tintenfisch, kleiner Bärenkreb: Italien / Jakobsmuscheln: Japan / Hummer (Paccheri): Kanada / Lamm & Blauer Hummer: Frankreich / Heilbutt: Alaska / Carabineros: Südafrika
Origin: Beef, Veal & Rabbit: Switzerland / Gambero Rosso, squid, spottail mantis shrimp: Italy / Scallops: Japan / Lobster (Paccheri): Canada / Lamb & Blue Lobster: France / Halibut: Alaska / Carabineros: South Africa