

PER INIZIARE

✓ "Pisanello" Tomaten Salat – Sizilianische Mandeln, Schwarzer Knoblauch	30	"Pisanello" Tomatoes Salad – Sicilian almonds, black garlic ✓
Charcoal Calamaretti – Erbsen, Dicke Bohnen, Schwarzes Pesto	35	Charcoal Calamaretti – Fresh peas, broad beans, black pesto
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 Salzkuste – 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, guanciale
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

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,	87	Smoked Spaghetti – Thai basil, coconut,
Kokosnuss, Oscietra Prunier, Languste		oscietra prunier, scampi
Caciucco Livornesische Art – Gebratenen Gnocchi, Meereseifrüchte	69	Livornese-Style Caciucco – Roasted gnocchi, sea food

CARNE E PESCE

Hummer vom Grill – Thermidor	85	Lobster from the Grill – Thermidor
Schattenfisch – Safran, Salmoriglio, Furikake, Grüner Spargel	65	Ombria Rossa del Gargano – Saffron, salmoriglio, furikake, green asparagus
Grilliertes Rindsfilet (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, Krokette	59	Veal Liver – "Venetian Style", Sauce Stilton, croquette
Engadiner Lammschulter – Farro Couscous, Mangold, Mark-Jus	62	Engadin Lamb Shoulder – Farro couscous, swiss chard, 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, Karamelisierte Zwiebel, Rösti-Fries		Beef, local cheddar, bacon, caramelised onions, roesti 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 » – Roesti 🌀

Dinner Zeiten *Dinner Times*
Mo-Sa *Mo-Sa*
19:00-21:45 *7pm-9:45pm*

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

- Marco Ortolani, Executive Chef

Vegetarisch / *vegetarian* ✓

Vegan bestellbar / *vegan orderable* 🌿

Grenolier Foundation Spende/Donation 2 CHF 🌀

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