

## 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	28	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)	65	Culatello di Zibello – Gnocco Fritto, Giardiniera di verdure (for 2 person)

## PASTA

«Delica» – Kürbis-Velouté, Amaretto Passatelli, Kokosnuss-Reduktion	35	«Delica» – Pumpkin-Velouté, Amaretti Passatelli, Coconut-Reduction
Paccheri "Trafilati in Oro" – Hummer, Zitrone, Stängelkohl	45/79	Paccheri "Trafilati in Oro" – lobster, lemon, cimi di rapa
🌿 Penne "Verrigni" – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	25/42	Penne "Verrigni" – Taggiasca olives, Arrabbiata sauce 🌿
Acquarello Risotto – Limette, Grüne Bohnen Cevice, kleiner Bärenkreb	54	Acquarello risotto – lime, green beans ceviche, cicale di mare
Spaghetti freddi al Caviale – Gambero Rosso, Oscietra Kaviar	75	Spaghetti freddi al Caviale – Gambero Rosso, Oscietra Caviar
Caciucco Livornesische Art – Gebratenen Gnocchi, Austernpflanze	69	Livornese-style Caciucco – Roasted Gnocchi, oyster leaf

## CARNE E PESCE

Hummer vom Grill – Thermidor	75	Lobster from the Grill – Thermidor
Schattenfisch – Safran, Salmoriglio, Furikake	65	Ombria Rossa del Gargano – Saffron, salmoriglio, furikake
Grilliertes Rindfilet (220g) – Trüffelsauce	69	Grilled beef filet (220g) – truffle sauce
+ Rossini Style – mit Foie Gras	+15	+ Rossini style – with foie gras
Eden Grill «Surf & Turf» – Rind Short-Ribs, Scampi, Nduja	82	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	55	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“	50	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	58 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	69	Veal Zurich-Style «La Réserve » – Rösti 🌀
+ mit Milken	+15	+ with sweetbread
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet		2 CHF are donated to the Genolier Foundation

» 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