

INFORMAL TASTES

✓ Burrata – saisonales Gemüse, Basilikum	28	Burrata – seasonal vegetables, basil ✓
🌿 Quinoa – Granatapfel, Avocado, Chimichurri	24	Quinoa – pomegranate, avocado, chimichurri 🌿
Marinierter Thunfisch Niçoise	36	Marinated tuna Niçoise
Jakobsmuschel-Carpaccio – kalabrische Chili, Mango	32	Scallops carpaccio – Calabrian chili, mango
Königsmakrelen-Carpaccio – Jalapeño, Taboulé-Sauce	32	Kingfish carpaccio – Jalapeño, tabbouleh sauce
Ceviche vom Wolfsbarsch – Limette, schwarzer Trüffel, Sojasauce	36	Seabass ceviche – lime, black truffle, soy sauce
Spaghetti Ceviche – rote Garnelen, Ossetra-Kaviar	55	Spaghetti ceviche – gambero rosso, Oscietra caviar
Caesar Salad – Tandoori-Poulet «Seven Spices»	29	Caesar salad – «Seven Spices» tandoori chicken
Als Hauptgang	35	As main course
✓ Artischocken Salat – Parmesan, Rucola	19	Artichoke salad – parmesan, arugula ✓
Als Hauptgang	28	As main course
✓ Knollensellerie-Velouté – Pfifferling, Rosmarinöl	19	Celeriac velouté – girolles, rosemary oil ✓
Rindstatar mit Briochetoast	28	Beef tartare with brioche toast
Als Hauptgang mit La Réserve Pommes Frites, Mesclun-Salat	39	As main course with La Réserve French fries, mesclun salad

EVERYDAY SIMPLICITIES

Hummerspaghetti – Chili, Petersilie, Zitrone	55	<i>Lobster spaghetti – chili, parsley, lemon</i>
✓ Penne – Taggiasca Oliven, Arrabbiata-Sauce	33	<i>Penne – Taggiasca olives, arrabbiata sauce ✓</i>
✓ Ravioli – Aubergine, Parmesan, Tomatencoulis	35	<i>Ravioli – eggplant, parmesan, tomato coulis ✓</i>
✓ Risotto – Steinpilz, schwarzer Trüffel, Parmesan	42	<i>Risotto – porcini mushrooms, black truffle, parmesan ✓</i>
Cheeseburger – Schweizer Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck	43	<i>Cheeseburger – Swiss beef, local cheddar, bacon</i>
🌿 Veganer Burger – Linsen, Avocado, Soja-Tzatzikisauce	38	<i>Vegan burger – lentils, avocado, soy tzatziki sauce 🌿</i>
Unsere Burger werden mit Mesclun-Salat und Rösti-Pommes Frites serviert		<i>We serve our burgers with mesclun salad and rösti fries</i>

COSMOPOLITAN INSPIRATIONS

Seezunge vom Grill – Pilawreis, Spinat	55	<i>Grilled sole – pilaf rice, spinach</i>
Tagesfisch – gegrilltes Gemüse, Vierge-Sauce	62	<i>Catch of the day – grilled vegetables, vierge sauce</i>
Hummer vom Grill – La Réserve Pommes Frites	65	<i>Grilled lobster – La Réserve French fries</i>
Rindsentrecôte – Artischocken, Café de Paris	60	<i>Beef entrecôte – artichokes, Café de Paris</i>
Rindsfilet – Broccoli, Ofenkartoffeln	63	<i>Fillet of beef – broccoli, roasted potatoes,</i>
Béarnaise-, Pfeffer-Sauce		<i>Bearnaise, pepper sauce</i>
Côte de bœuf – für zwei Personen (min. 800 g)	150	<i>Rib of beef – served for two (min. 800 g)</i>
Schwarzwurzeln, Bohnen, Pont-Neuf-Kartoffeln		<i>Black salsify, beans, pommes pont neuf</i>
Béarnaise-, Pfeffer- und La Réserve-Sauce		<i>Béarnaise, pepper and La Réserve sauce</i>
Gebratenes Poulet – Shiitake-Pilze, Albufera-Sauce	44	<i>Roasted chicken – shiitake, Albufera sauce</i>
Lammkotelett – Caponata, Currysauce	50	<i>Lamb cutlets – caponata, curry sauce</i>
Geschmorter Schweinebauch «Asiatische Art»	45	<i>Braised pork belly «Asian style»</i>
fermentierter Knoblauch, Pistazien		<i>fermented garlic, pistachio</i>
La Réserve «Züri Gschnätzlets» – Rösti, auf Wunsch mit Milken (Kalbsbries)	62	<i>Veal La Réserve Zurich style – «Rösti», optional with sweetbread</i>
Kalb «alla Milanese» – Spinatpüree, Meeresalgen	53	<i>Veal Milanese – spinach purée, sea weeds</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.