

## INFORMAL TASTES

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

## EVERYDAY SIMPLICITIES

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

## COSMOPOLITAN INSPIRATIONS

Grilled sole – pilaf rice, spinach	55	<i>Seezunge vom Grill – Pilawreis, Spinat</i>
Line-caught sea bass «pavé»	58	<i>Wolfsbarsch aus Leinenfang</i>
Catch of the day – grilled vegetables	MP	<i>Tagesfisch – grilliertes Gemüse</i>
Grilled lobster – La Réserve French fries	65	<i>Hummer vom Grill – La Réserve Pommes Frites</i>
Beef entrecôte – artichokes «Timur di Tarai» pepper sauce	60	<i>Rindsentrecôte – Artischocken «Timur di Tarai» Pfeffersauce</i>
Rib of beef – served for two (min. 800 g)	150	<i>Côte de bœuf – für zwei Personen (min. 800 g)</i>
Black salsify, beans, pommes pont neuf Béarnaise, pepper and La Réserve sauce		<i>Schwarzwurzeln, Bohnen, Pont-Neuf-Kartoffeln Béarnaise-, Pfeffer- und La Réserve-Sauce</i>
«Galletto al Mattone» – edamame, shiitake mushrooms	44	<i>«Galletto al Mattone» – Edamame, Shiitakepilze</i>
Lamb cutlets – caponata, curry sauce	50	<i>Lammkotelett – Caponata, Currysauce</i>
Veal chop – catalogna, cime di rapa, zucchini	68	<i>Kalbskotelett – Catalogna, Stängelkohl, Zucchini</i>
Braised pork belly «Asian style» – fermented garlic, pistachio	45	<i>Geschmorter Schweinebauch «Asiatische Art» – fermentierter Knoblauch, Pistazien</i>
Veal La Réserve Zurich style – «Rösti», optional with sweetbread	62	<i>La Réserve «Züri Gschnätzlets» – Rösti, auf Wunsch mit Milken (Kalbsbries)</i>
Veal Milanese – spinach purée, sea weeds	53	<i>Kalb «alla Milanese» – Spinatpüree, Meeressalgen</i>

vegetarian / vegetarisch ✓    vegan / vegan 🌿

Kindly inform us of any food allergies. Net prices in CHF, VAT and service included.

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inkludiert.