

FRESH FROM THE MARKET

PER INIZIARE

Vitello Tonnato – Kalb, Frittierte Kapern, Tonnato Sauce	39	<i>Vitello Tonnato – Veal, Fried Capers, Tonnato Sauce</i>
📍 “La Réserve“ Rindstatar (120g) – Mini Baguette	35	<i>“La Réserve“ Beef Tartare (120g) - Mini Baguette 📍</i>
✓ Babyblattspinat – Pinienkerne “San Rossore“, Trüffel Dressing, Stracciatella	35	<i>Baby Spinach Salad – Pine Nuts “San Rossore“, Truffle Dressing, Stracciatella ✓</i>
Tintenfisch Carbonara – Wachtelei, Pecorino Käse, Norcia Trüffel, Guanciale	45	<i>Squid Carbonara – Quail Egg, Pecorino Cheese, Norcia Truffle, Guanciale</i>
✓ Rote Beete in der Salzkruste – Avocado, Limette, Umami	30	<i>Salt-Baked Beetroot – Avocado, Lime, Umami ✓</i>

PASTA

✓/🌿 Penne “Verrigni” – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	42	<i>Penne “Verrigni” – Taggiasca Olives, Arrabbiata Sauce ✓/🌿</i>
Paccheri “Trafilati in Oro” – Hummer, Zitrone, Grünkohl	79	<i>Paccheri “Trafilati in Oro” – Lobster, Lemon, Kale</i>
🌿 Fusillone – Pietro Massi	45	<i>Fusillone – Pietro Massi 🌿</i>
Paprika aus Senise, Trumpet - Zucchini, Schwarzer Knoblauch		<i>Senise Pepper Extraction, Trumpet Courgettes, Black Garlic</i>

CARNE E PESCE

Dry aged Kalbskotelett Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen	67p.p	<i>Dry Aged Veal Milanese (500g) (Sélection von Escher) for 2 Person</i>
Rucola Salat, Datteltomaten, Parmesan		<i>Rocket Salad, Date Tomatoes, Parmesan</i>
Kalbfleisch Scaloppina – Steinpilze, Marsala Sauce	67	<i>Veal Scaloppina – Porcini, Marsala Sauce</i>
Cheeseburger “Best in Town “	52	<i>Cheeseburger “Best in Town”</i>
Rindfleisch, Regionaler Cheddar, Speck, Karamelisierte Zwiebeln, Rösti-Fries		<i>Beef, Regional Cheddar, Bacon, Caramelised Onions, Rösti Fries</i>
📍 Zander vom Lago Maggiore	75	<i>Pike Perch from the Lago Maggiore 📍</i>
Grünes Curry, Pilaf Reis, Stroganoffreduktion		<i>Green Curry, Pilaf Rice, Stroganoff Reduction</i>
📍 🌿 Zürcher Geschnetzeltes “La Réserve“ – Rösti	70	<i>Veal Zurich-Style “La Réserve“ – Rösti 📍🌿</i>

I DOLCI

✓ Tiramisu	24	<i>Tiramisu ✓</i>
🌿 Sizilianische Mango – Kokosnuss Sorbet, Rosa-Pfeffer	24	<i>Sicilian Mango – Coconut Sorbet, Pink Pepper 🌿</i>

Lunch Zeiten	<i>Lunch Times</i>
Mo-Sa	<i>Mo-Sa</i>
12:00-13:30	<i>12pm-01:30pm</i>

» 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* 🌿 Lokale Zutaten / *local products*

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: Schweiz / Tintenfisch: Italien / Blauer Hummer: Frankreich

Origin: Beef, Veal: Switzerland / Squid: Italy / Blue Lobster: France