





PER INIZIARE

 Eden Kitchen Garden – Rohes & gekochtes Gemüse vom Markt, "Coeur de Boeuf"-Chutney, Mandelmilch	35	<i>Eden Kitchen Garden – Raw & Cooked Seasonal Vegetables from the Market "Coeur de Boeuf" - Chutney, Almond Milk</i>	
Burgunder Schnecken – Kokosnuss & Grüne Pfeffersauce, Favabohnen, Grüner Kaffee	42	<i>Bourgogne Snails – Coconut & Green Pepper Sauce, Fava Beans, Green Coffee</i>	
« La Réserve » Rindstatar (120g) – Mini Baguette	35	<i>« La Réserve » Beef Tartare (120g) - Mini Baguette</i>	
 Rote Beete in der Salzkruste – Avocado, Limette, Umami	29	<i>Salt-Baked Beetroot – Avocado, Lime, Umami</i>	
Tintenfisch Carbonara – Wachtelei, Pecorino Käse, Norcia Trüffel, Guanciale	45	<i>Squid Carbonara – Quail Egg, Pecorino Cheese, Norcia Truffle, Guanciale</i>	
Paraschinken Sant'Ilario – Gnocco Fritto, Giardiniera	56	<i>Parma Ham Sant'Ilario – Gnocco Fritto, Giardiniera</i>	






PASTA

Paccheri "Trafilati in Oro" – Hummer, Zitrone, Grünkohl	79	<i>Paccheri "Trafilati in Oro" – Lobster, Lemon, Kale</i>	
Risotto "Gli Aironi" Glasierter Aal – Foie Gras, Lorbeerblätter	58	<i>Risotto "Gli Aironi" Glazed Eel – Foie Gras, Bay Leaves</i>	
 Fusillone – Metodo Pietro Massi	42	<i>Fusillone – Metodo Pietro Massi</i>	
Trumpet Zucchini, Austernblätter, Peperonata		<i>Trumpet Courgettes, Oyster Leaves, Peperonata</i>	
Smoked Spaghetti – Thai-Basilikum, Kokosnuss, Oscietra Kaviar, Languste	79	<i>Smoked Spaghetti – Thai Basil, Coconut, Oscietra Caviar, Scampi</i>	
Caciucco Livornesische Art – Gebratene Gnocchi, Meeresfrüchte	63	<i>Livornese-Style Caciucco – Roasted Gnocchi, Sea Food</i>	

CARNE E PESCE

Zander vom Lago Maggiore – Grünes Curry, Pilaf Reis, Stroganoff Reduktion	75	<i>Pike Perch from the Lago Maggiore – Green Curry, Pilaf Rice, Stroganoff Reduction</i>	
Red Snapper – Karottenglasur, Miso, Zitronen, Mangold	82	<i>Red Snapper – Carrot Glaze, Miso, Citrus, Swiss Chard</i>	
Grilliertes Rindsteak (220g) – Trüffelsauce	72	<i>Grilled Beef Filet (220g) – Truffle Sauce</i>	
+ Rossini Style – mit Foie Gras	+18	<i>+ Rossini Style – with Foie Gras</i>	
Eden Grill «Surf & Turf» – Rind Short-Ribs, Scampi, Nduja	85	<i>Eden Grill «Surf & Turf» – Beef Short Ribs, Scampi, Nduja</i>	
Kalbsleber – "Venetianischer Art", Sauce Stilton, Pfifferlinge, Erbsen	59	<i>Veal Liver – "Venetian Style", Sauce Stilton, Chanterelles, Peas</i>	
Lamm Noisette – Farro Cous-Cous, Tahini Aubergine, Knochenmark	67	<i>Lamb Noisette – Farro Couscous, Tahini Eggplant, Bone Marrow</i>	

I CLASSICI

 Penne "Verrigni" – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	42	<i>Penne "Verrigni" – Taggiasca Olives, Arrabbiata Sauce</i>	
Cheeseburger "Best in Town"	52	<i>Cheeseburger "Best in Town"</i>	
Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck, Karamellisierte Zwiebel, Rösti-Fries		<i>Beef, Regional Cheddar, Bacon, Caramelised Onions, Roesti Fries</i>	
Dry Aged Kalbskotelett Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen	67 p.p.	<i>Dry Aged Veal Milanese (500g) (Sélection von Escher) for 2 persons</i>	
Rucola Salat, Datteltomaten, Parmesan		<i>Rocket Salad, Date Tomatoes, Parmesan</i>	
 Zürcher Geschnetzeltes « La Réserve » – Rösti	70	<i>Veal Zurich-Style «La Réserve» – Roesti</i>	

Dinner Zeiten
Mo-Sa
18:00-21:30

Dinner Times
Mo-Sa
6pm-9:30pm

» 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 & Kaninchen: Schweiz / Gambero Rosso, Tintenfisch, kleiner Bärenkrebs: Italien / Hummer (Paccheri): Kanada / Lamm: Schweiz / Blauer Hummer: Frankreich / Zander: Schweiz
Origin: Beef, Veal & Rabbit: Switzerland / Gambero Rosso, squid, spottail mantis shrimp: Italy / Lobster (Paccheri): Canada / Lamb: Switzerland / Blue Lobster: France / Pike Perch: Switzerland