

PER INIZIARE

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

PASTA

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

CARNE E PESCE

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

CLASSICI

  Penne “Verrigni” – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	42	Penne “Verrigni” – Taggiasca Olives, Arrabbiata Sauce  
Cheeseburger „Best in Town“	52	Cheeseburger “Best in town”
Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck, Karamelierte Zwiebel, Rösti-Fries		Beef, Regional Cheddar, Bacon, Caramelised Onions, Roesti Fries
Dry Aged Kalbskotelett Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen	67 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	70	Veal Zurich-Style «La Réserve » – Roesti  

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