

PER INIZIARE

🍷	Heirloom Tomaten Carpaccio – Sizilianische Mandeln, Vermout, Wassermelone	38	Heirloom Tomato Carpaccio – Sicilian Almonds, Vermouth, Watermelon
🍷	Gefüllte Morcheln – Foie Gras, Vin Jaune Emulsion, Kamille	45	Stuffed Morels – Foie Gras, Vin Jaune Emulsion, Chamomile
🍷	Alici Marinate – Grapefruit, Dashi, Pinienkerne	39	Alici Marinate – Grapefruit, Dashi, Pine Nuts
🍷	Tintenfisch Carbonara – Wachtelei, Pecorino Käse, Norcia Trüffel, Guanciale	40	Squid Carbonara – Quail Egg, Pecorino Cheese, Norcia Truffle, Guanciale
🍷	Kalte Avocado Suppe – Riesengarnele, Fingerlimette, Bohnenkraut	42	Chilled Avocado Soup – Mazzancolle Shrimp, Finger Lime, Mountain Saveroy

PRIMI PIATTI

🍷	Fusillone “Metodo Massi”	48	Fusillone “Metodo Massi”
🍷	Senise Paprika Extraktion, Trompeten-Zucchini, Austernblätter		Senise Pepper Extraction, Trumpet Zucchini, Oyster Leaves
🍷	Hausgemachte Tagliatelle “50 Eigelb”	55	Homemade Tagliatelle “50 Egg Yolks”
🍷	Milchlamm Ragout, Castraure, Schwarzer Trüffel		Milk Lamb Ragout, Castraure, Black Truffle
🍷	Ravioli – Wildkräuter, Büffel Ricotta	42	Ravioli – Wild Herbs, Buffalo Ricotta
🍷	Bucatini – Wagyu Amatriciana, Cipollini, Madrilena Sauce	65	Bucatini – Wagyu Amatriciana, Cipollini, Madrilena Sauce
🍷	Champagner & Hummer Risotto – Kafir Lime, Bergkräuter	79	Champagne & Lobster Risotto – Kafir Lime, Mountain Herbs

CARNE E PESCE

🍷	Grilliertes Rindsfilet (220g) – Trüffel Sauce	78	Grilled Beef Filet (220g) – Truffle Sauce
	+ Rossini Style – mit Foie Gras	20	+ Rossini Style – with Foie Gras
🍷	Tiefsee Zackenbarsch – Pil-pil Sauce, Vignaiola	82	Deep Sea Grouper – Pil-pil Sauce, Vignaiola
🍷	J.C. Mackintosh Wild Gefangener Roter Thunfisch	85	J.C. Mackintosh Wild Caught Red Tuna
	Zitruskruste, Feigenblätteröl, Curry-Koriander Sauce		Citrus Crust, Fig Leaf Oil, Curry-Coriander Sauce
🍷	*Dry Aged Kalbskotelett Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen	75 p.P.	Dry Aged Veal Milanese (500g) (Sélection von Escher) for 2 Persons
	Rucola Salat, Datteltomaten, Parmesan		Rocket Salad, Date Tomatoes, Parmesan
🍷	Sommer Reh (Sélection von Escher)	80	Summer Roe Deer (Sélection von Escher)
	Mangold, Amarena Kirschen, Thymian, Meerrettich		Swiss Chard, Amarena Cherries, Thyme, Horseradish

I CLASSICI

🍷	Cheeseburger “Best in Town”	56	Cheeseburger “Best in Town”
	Rindfleisch, Regionaler Cheddar, Speck, Karamellisierte Zwiebeln, Rösti-Fries		Beef, Regional Cheddar, Bacon, Caramelised Onions, Rösti Fries
🍷	“La Réserve” Rindstatar (120g) – Handgeschnitten	45	“La Réserve” Beef Tartare (120g) – Hand Cut
🍷	Penne “Verrigni” – Taggiasca Oliven, Arrabbiata-Sauce	42	Penne “Verrigni” – Taggiasca Olives, Arrabbiata Sauce

Hausgemacht / *Homemade* 🍷

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, 8.1% MWST inkludiert.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements.

Net prices are in Swiss Francs, 8.1% VAT are included.

Herkunft: Rind (Burger/Tatar), Kalb, Schwein (Speck): Schweiz / Tintenfisch, Alici, Riesengarnele: Italien / Reh: Österreich / Wagyu: Japan / Zackenbarsch: Italien / Thunfisch: Spanien / Lamm: Schweiz & Frankreich
Hummer: Kanada & USA & Frankreich / Foie Gras: Frankreich / Rindsfilet: Australien

Origin: Beef (Burger/Tartare), Veal, Pork (Bacon): Switzerland / Squid, Alici, Mazzancolle Shrimps: Italy / Roe Deer: Austria / Wagyu: Japan / Grouper: Italy / Tuna: Spain / Lamb: Switzerland & France

Lobster: Canada & USA & France / Foie Gras: France / Beef Filet: Australia

*Da wir immer bedacht sind nachhaltig zu handeln, ist Kalbfleisch möglicherweise nicht immer verfügbar.

*Since we prioritize sustainable practices, veal meat may not always be available.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über unsere nachhaltig zertifizierten Fischeoptionen.

We will gladly provide you with detailed information about our sustainably certified fish options.