

PER INIZIARE

🍷 🌿 Heirloom Tomaten Carpaccio – Wassermelone, Mandeln aus Sizilien	27	Heirloom Tomato Carpaccio – Watermelon, Sicilian Almonds
🍷 Alici Marinade – Grapefruit, Dashi, Pinienkerne	39	Alici Marinate – Grapefruit, Dashi, Pine Nuts
🍷 🐼 “La Réserve” Rindstatar (120g) – Handgeschnitten	36	“La Réserve” Beef Tartare (120g) – Hand Cut
🍷 Tintenfisch Carbonara – Wachtelei, Pecorino Käse, Norcia Trüffel, Guanciale	40	Squid Carbonara – Quail Egg, Pecorino Cheese, Norcia Truffle, Guanciale
🍷 Culatello di Ciabarri – Gnocco Fritto, Hausgemachtes Eingelegtes Gemüse	58	Culatello di Ciabarri – Gnocco Fritto, Homemade Giadiniera
🍷 Gambero Rosso Carpaccio – Zitronen, Piment d’Espellette	42	Gambero Rosso Carpaccio – Lemon, Piment d’Espellette

PRIMI PIATTI

🍷 🌿 Erbsensuppe – Buffalo Ricotta Ravioli, Minze	24	Peas Soup – Buffalo Ricotta Ravioli, Mint
🍷 🌿 Fusillone Metodo Massi	48	Fusillone Metodo Massi
Paprika aus Senise, Trompeten-Zucchini, Meerestraube		Senise Pepper Extraction, Trumpet Courgettes, Sea Grapes
🍷 Hausgemachte Tagliolini – Muscheln, Seeigel	58	Homemade Tagliolini – Clams, Sea Urchin
+ Oscietra Kaviar	22	+ Oscietra Caviar
🍷 Aquerello Risotto – Bärlauch, Schnecken à la Bourguignonne	48	Aquerello Risotto – Wild Garlic, Snails à la Bourguignonne
🍷 Paccheri Trafilati Oro “The One and Only” – Blauer Hummer, Dicke Bohnen	78	Paccheri Trafilati Oro “The One and Only” – Blue Lobster, Broad Beans

CARNE E PESCE

🍷 Red Snapper – Morels, Spargel, Jus Marinère	76	Red Snapper – Morels, Asparagus, Jus Marinère
🍷 Grilliertes Rindsfilet (220g) – Trüffelsauce	76	Grilled Beef Filet (220g) – Truffle Sauce
+ Rossini Style – mit Foie Gras	20	+ Rossini Style – with Foie Gras
🍷 Eden Grill “Surf & Turf” – Slow Cooked Rinderrippen, Gambero Rosso	77	Eden Grill “Surf & Turf” – Slow Cooked Beef Ribs, Gambero Rosso
🍷 Gebratenes Rückenstück vom Milchlamm – Pomodoro Farcito, Kalbsbries Brochette	82	Roasted Milk Lamb Saddle – Pomodoro Farcito, Sweetbread Brochette
🍷 Schattenfisch del Gargano – Salmoriglio, Foie Gras, Knollensellerie	72	Ombrina del Gargano – Salmoriglio, Foie Gras, Celeriac

I CLASSICI

🍷 Cheeseburger “Best in Town”	52	Cheeseburger “Best in Town”
🍷 Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck, Karamellisierte Zwiebeln, Rösti-Fries		Beef, Regional Cheddar, Bacon, Caramelised Onions, Rösti Fries
🍷 🐼 Dry Aged Kalbskotelett* Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen	69 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	62	Veal Zurich-Style “La Réserve” – Rösti
🍷 🌿 Penne “Verrigni” – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	42	Penne “Verrigni” – Taggiasca Olives, Arrabbiata Sauce

*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

Homemade / Hausgemacht 🍷 Vegetarisch / vegetarian 🌿 Vegan bestellbar / vegan orderable 🌿 Lokale Zutaten / local products 🐼

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/Ribs), Kalb: Schweiz / Tintenfisch, Gambero Rosso, Schattenfisch, Culatello, Schnecken, Red Snapper, Alici: Italien / Hummer: Kanada & USA / Foie Gras, Lamm: Frankreich / Rindsfilet: Australien
Origin: Beef (Burger/Ribs), Veal: Switzerland / Squid, Gambero Rosso, Ombrina, Culatello, Snails, Red Snapper, Alici: Italy / Lobster: Canada & USA / Foie Gras, Lamb: France / Beef Filet: Australia