

## Fresh from the Market

» Semplicità è un punto di arrivo, è un lavoro sulla complessità per ottenere la pulizia del gusto «

- Marco Ortolani, Executive Chef

### PER INIZIARE

- 🍷 Alici Marinate – Puntarelle, Grapefruit, Dashi, Pinienkerne 39  
Alici Marinate – Puntarelle, Grapefruit, Dashi, Pine Nuts
- 🍷 Gefüllte Jumbo Morcheln – Kalbsbries, Bärlauch 58  
Stuffed Jumbo Morels - Sweetbread, Wild Garlic
- 🍷 ✓ Spinosi Artischocken alla Romana – Fave e Pecorino 45  
Spinosi Artichokes alla Romana – Fave e Pecorino
- 🍷 Tintenfisch Carbonara – Wachtelai, Pecorino Käse, Norcia Trüffel, Guanciale 45  
Squid Carbonara – Quail Egg, Pecorino Cheese, Norcia Truffle, Guanciale
- 🍷 ♻️ “La Réserve“ Rindstatar (120g) – Handgeschnitten 35  
“La Réserve“ Beef Tartare (120g) – Hand Cut

### CLASSICI

- 🍷 ♻️ ✓ Penne “Verrigni” – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce 42  
Penne “Verrigni” – Taggiasca Olives, Arrabbiata Sauce
- 🍷 ♻️ Zürcher Geschnetzeltes “La Réserve“ – Rösti 70  
Veal Zurich-Style “La Réserve“ – Rösti
- 🍷 ♻️ Cheeseburger “Best in Town“ 52  
Rindfleisch, Regionaler Cheddar, Speck, Karamalisierte Zwiebeln, \*Rösti-Fries  
Cheeseburger “Best in Town”  
Beef, Regional Cheddar, Bacon, Caramelised Onions, \*Rösti Fries

From 12:00 pm

until 13:30 pm

### PASTA & RISOTTO

- 🍷 Hausgemachte Tagliolino – Königskrabbe, Babyfenchel 170  
für 2 Personen  
Homemade Tagliolino – King Crab, Baby Fennel  
For 2 Persons
- 🍷 ♻️ ✓ Fusillone – Pietro Massi 45  
Paprika aus Senise – Trumpet-Zucchini, Schwarzer Knoblauch  
Fusillone – Pietro Massi  
Senise Pepper Extraction, Trumpet Courgettes, Black Garlic
- 🍷 ✓ Ravioli – Ei, Nussbutter, alt gereifter Parmesan 55  
Ravioli – Egg, Browned Butter, Aged Parmesan
- 🍷 Acquerello Risotto – Gebratene Wachtel, Oscietra Kaviar, Haselnuss 62  
Acquerello Risotto – Roasted Quail, Oscietra Caviar, Hazelnut

### CARNE E PESCE

- 🍷 Hummer Catalana Style – Coco Bohnen, Liebstöckel 77  
Lobster Catalana Style – Coco Beans, Lovage
- 🍷 Seezunge Meunière aus Dover für 2 Personen  
Sauce Grenobloise, Blumenkohl-Fioretto 145  
Sole Meunière from Dover for 2 Persons  
Sauce Grenobloise, Cauliflower-Fioretto
- 🍷 Fang des Tages  
Spargeln, Pollen  
Catch of the Day  
Asparagus, Pollen
- 🍷 Grilliertes Rindsfilet (220g) – Trüffelsauce 75  
+ Rossini Style – mit Foie Gras + 18  
Grilled Beef Filet (220g) – Truffle Sauce  
+ Rossini Style – with Foie Gras

### I DOLCI

- 🍷 ✓ Tiramisu 24  
Tiramisu
- 🍷 ♻️ Sizilianische Mango – Kokosnuss Sorbet, Rosa Pfeffer 24  
Sicilian Mango – Coconut Sorbet, Pink Pepper
- 🍷 ✓ Zuppa Inglese 26  
Zuppa Inglese

- 🍷 ♻️ Dry Aged Kalbskotelett Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen  
Rucola Salat, Datteltomaten, Parmesan 67 p.P  
Dry Aged Veal Milanese (500g) (Sélection from Escher) for 2 Persons  
Rocket Salad, Date Tomatoes, Parmesan

Vegetarisch / vegetarian ✓ vegan bestellbar / vegan orderable ♻️ Lokale Zutaten / local products 📍

Nicht Hausgemacht / Not Homemade \*



HAUSGEMACHT /  
HOMEMADE

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.  
Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, 8.1% MWST inkludiert.  
Net prices are in Swiss Francs, 8.1% VAT are included.

Herkunft: Rind (Burger), Kalb: Schweiz / Tintenfisch: Italien / Hummer: Kanada / Seezunge: England  
Origin: Beef (Burger), Veal: Switzerland / Squid: Italy / Lobster: Canada / Sole: England