

FRESH FROM THE MARKET

PER INIZIARE

Vitello Tonnato – Kalbfleisch, Frittierte Kapern, Thunfischsauce	39	<i>Vitello Tonnato – Slow Cooked Veal, Fried Capers, Tonnato Sauce</i>
✓ Ei – Blumenkohlschaum, Rote Beete	28	<i>Perfect Egg – Cauliflower foam, beetroot ✓</i>
La Réserve Rindstatar (90g) – Mini Baguette	29/40	<i>La Réserve beef tartare (90g) - Mini baguette</i>
als Hauptspeise (160g) mit Pommes Frites		<i>as a main course (160g) with French fries</i>
✓ Weisse Spargeln “Principe Bianco” – Perigord-Hollandaise	45	<i>White Asparagus “Principe Bianco” – Perigord-Hollandaise ✓</i>
🌿 Grüne Tiger Tomaten-Gazpacho	28	<i>Green Tiger Tomato-Gazpacho 🌿</i>
Wassermelone, Yuzu		<i>Compressed Watermelon, Yuzu</i>

PASTA

✓ Penne – Taggiasca Oliven, Arrabiata Sauce	27/45	<i>Penne – Taggiasca Olives, Arrabiata Sauce ✓</i>
Mezzemaniche «Pietro Massi» – Carbonara, Guanciale, Schwarzer Trüffel	42	<i>Mezzemaniche «Pietro Massi» – Carbonara, Guanciale, Black Truffle</i>
Paccheri “Trafilati in Oro” – Hummer, Zitrone, Stängelkohl	75	<i>Paccheri “Trafilati in Oro” – Lobster, Lemon, Cime Di Rapa</i>
Spaghetti – Bärlauch, Mandeln, Geräucherter Hering	42	<i>Spaghetti – Wild Garlic, Almond, Smoked Herring</i>

CARNE E PESCE

Rindsfiletspitzen «Stroganoff» – Pilaw-Reis	60	<i>Beef Filet «Stroganoff» – Pilaw-Rice</i>
Dry aged Kalbskotelett Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen	65p.p	<i>Dry aged veal Milanese (500g) (Sélection von Escher) for 2 Person</i>
Rucola Salat, Datteltomaten, Parmesan		<i>Rocket salad, date tomatoes, Parmesan</i>
Wolfbarsch – Vignaiola, Bordolaise-Sauce, Liebstockel	65	<i>Sea Bass – Vignaiola, Bordolaise Sauce, Lovage</i>
Kalbsleber – “Venezianischer Art”, Sauce Stilton	59	<i>Veal Liver – “Venetian Style”, Sauce Stilton</i>
Chateaubriand für 2 (500g) – Sauce Béarnaise, saisonale Beilagen	89p.p	<i>Chateaubriand for 2 (500g)– Sauce Béarnaise, Seasonal Vegetables</i>
Cheeseburger „Best in Town“	52	<i>Cheeseburger “Best in Town”</i>

DOLCE

✓ Tiramisu	20	<i>Tiramisu ✓</i>
✓ Limone «Amalfi Küste» – Pistazien aus Bronte	24	<i>Limone «Amalfi Coast» – Bronte`s Pistachio ✓</i>
🌿 Sizilianische Mango – Kokosnuss Sorbet, Pinker Pfeffer	24	<i>Sicilian Mango – Coconut Sorbet, Pink Pepper 🌿</i>

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

- Marco Ortolani, Executive Chef

Lunch Zeiten	<i>Lunch Times</i>
Mo-Sa	<i>Mo-Sa</i>
12:00-13:30	<i>12pm-01:30pm</i>

vegetarisch vegetarian ✓ vegan / vegan 🌿
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 Bärenkreb: Italien / Jakobsmuscheln: Japan / Hummer (Paccheri): Kanada / Lamm & Blauer Hummer: Frankreich / Heilbutt: Alaska / Carabineros: Südafrika
Origin: Beef, Veal & Rabbit: Switzerland / Gambero Rosso, squid, spottail mantis shrimp: Italy / Scallops: Japan / Lobster (Paccheri): Canada / Lamb & Blue Lobster: France / Halibut: Alaska / Carabineros: South Africa