

## T O S T A R T

---

Steinpilz-Veloutè - Gegrillte Carabineros, Passatelli	36	<i>Porcini Veloutè – Grilled carabineros, passatelli</i>
“Porto Santo Spirito” Tintenfisch-Tatar – Grüner Apfel, Sellerie, Amaranth	32	<i>“Porto Santo Spirito” cuttlefish tartare – Green apple, celery, amaranth</i>
✓ Babyblattspinat – Pinienkerne “San Rossore”, Miso, Straciatella	28	<i>Baby spinach – Pinoli “San Rossore”, miso, straciatella ✓</i>
La Réserve Rindstatar – Mini Baguette / als Hauptspeise mit Pommes Frites	28/39	<i>La Réserve beef tartare - Mini baguette / as a main course with french fries</i>
Bretonischer Hummer Ceviche – “Costoluto” Tomaten, Pane Carasau	69	<i>Breton blue lobster ceviche – “Costoluto” tomatoes, pane carasau</i>
Tintenfisch Cabonara – Wachteleier, Pecorinokäse, Norciatrüffel	45	<i>Squid Cabonara – Quail eggs, pecorino cheese, norcia truffle</i>

## P A S T A

---

Paccheri “Trafilati in Oro” – Hummer, Zitrone, Scarola Ripassata	39/65	<i>Paccheri “Trafilati in Oro” – lobster, lemon, scarola ripassata</i>
🌿 Penne “Verrigni” – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	22/35	<i>Penne “Verrigni” – Taggiasca olives, arrabbiata sauce 🌿</i>
Spaghetti “Freddi al Caviale” – Rote Garnelen Oscietra Kaviar, Zitrone “Costa d’Amalfi”	75	<i>Spaghetti “Freddi al Caviale” – Gambero rosso, oscietra caviar, limone “Costa d’Amalfi”</i>
Acquerello Risotto – Safran, Ochsenchwanz “A la Royale”	54	<i>Acquerello Risotto – saffron, Ox tail “A la Royale”</i>
Kalbs Agnolotti “Del Plin” – Waldpilzen, Cime di Rapa, Himberren	42	<i>Veal Agnolotti “del Plin” – wild mushrooms, cime di rapa, raspberry</i>

## F R O M T H E B B Q

---

Wolfsbarsch – Geräucherte Aubergine, Liebstöckel	62	<i>Wild sea bass – smoked aubergine, lovage</i>
Grilliertes Rindsfilet – Trüffelsauce	69	<i>Grilled beef fillet – truffle sauce</i>
+Rossini Style – mit Foie Gras	+8	<i>+Rossini style – with foie gras</i>
Eden Grill «Surf & Turf» – Rind Short-Ribs, Scampi, Nduja	85	<i>Eden Grill “Surf &amp; Turf” – Short ribs of beef, scampi, nduja</i>

## L A R É S E R V E C L A S S I C

---

Cheeseburger „Best in town“	49	<i>Cheeseburger “Best in town”</i>
Rindsfleisch, regionaler Cheddar, Speck, Rösti-Fries		<i>Beef patty, local cheddar, bacon, Rösti fries</i>
Dry aged Kalbskotelett Milanese (Sélection von Escher) für 2 Personen	102	<i>Dry aged veal Milanese (Sélection von Escher) for 2 persons</i>
Rucola, Datteltomaten, Parmesan		<i>Rocket salad, date tomatoes, Parmesan</i>
🌀 Zürcher Geschnetzeltes «La Réserve» – Rösti	67	<i>Veal Zurich-Style «La Réserve» – Rösti 🌀</i>
+ mit Milken	+8	<i>+ with sweetbread</i>
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet		<i>2 CHF are donated to the Genolier Foundation</i>

## H O M E S W E E T H O M E

---

Traditionelles Tiramisu	16	<i>Traditional Tiramisu</i>
Araguani Schokoladenschaum – Whiskey, Kaffeeringues, Haselnussglace	16	<i>Araguani chocolate foam – whiskey, coffee merengue, hazelnut ice cream</i>
Latte in Piedi – Rhabarber, Sizilianische Mandeln, Ziegenkäse	14	<i>Latte in Piedi – Rhubarb, sicilian almonds, goat milk</i>
Karamalisierte Feigen, Karamelcreme, Kamille	15	<i>Caramelized Figs – Caramel cream, chamomile</i>

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

- Marco Ortolani, Executive Chef

vegetarisch / vegetarian ✓    vegan / vegan 🌿

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.  
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.  
Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inkludiert.  
*We will gladly provide you with information regarding the origin of the fish and meat.  
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.  
Net prices in CHF, VAT and service included.*