

PER INIZIARE

Tatar vom "Porto Santo Spirito" Kuttelfisch – Grüner Apfel, Sellerie, Amaranth	32	<i>Tartare of "Porto Santo Spirito" cuttlefish – green apple, celery, amaranth</i>
✓ Babyblattspinat – Pinienkerne "San Rossore", Miso, Stracciatella	31	<i>Baby spinach Salad – Pinoli "San Rossore", Miso, Stracciatella</i> ✓
La Réserve Rindstatar (90g) – Mini Baguette / als Hauptspeise (160g) mit Pommes Frites	29/40	<i>La Réserve beef tartare (90g) - Mini baguette / as a main course (160g) with French fries</i>
✓ Rote Beete in der Salzkruste – Avocado, Limette, Umami	28	<i>Salt-baked beetroot – avocado, lime, Umami</i> ✓
Tintenfisch Carbonara – Wachteleier, Pecorino Käse, Norcia Trüffel, Guanciale	45	<i>Squid carbonara – quail eggs, pecorino cheese, Norcia Truffle</i>
Culatello di Zibello, in Wermut gereift – Gnocco Fritto, Giardiniera Gemüse (für 2 Personen)	65	<i>Culatello di Zibello – Pane a Vapore, Giardiniera di verdure (for 2 person)</i>

PASTA

Paccheri "Trafilati in Oro" – Hummer, Zitrone, Favabohne	42/75	<i>Paccheri "Trafilati in Oro" – lobster, lemon, broad beans</i>
Penne "Verrigni" – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	22/39	<i>Penne "Verrigni" – Taggiasca olives, Arrabbiata sauce</i>
Acquarello Risotto – Limette, Grüne Bohnen Ceviche, kleiner Bärenkreb	54	<i>Acquarello risotto – lime, green beans ceviche, cicale di mare</i>
Pici Cacio & Pepe, Gambero Rosso, Limette, Oscietra Kaviar	72	<i>Pici Cacio & Pepe, Gambero Rosso, lime, Oscietra Caviar</i>
San Marzano Gazpacho – Wassermelone, Yuzu, King Crab	35	<i>San Marzano Gazpacho – Watermelon, Yuzu, King Crab</i>

CARNE E PESCE

Wolfsbarsch – Geräucherte Aubergine, Liebstöckel	65	<i>Wild sea bass – smoked aubergine, lovage</i>
Grilliertes Rindsteilet (220g) – Trüffelsauce	69	<i>Grilled beef filet (220g) – truffle sauce</i>
+ Rossini Style – mit Foie Gras	+12	<i>+ Rossini style – with foie gras</i>
Eden Grill «Surf & Turf» – Rind Short-Ribs, Scampi, Nduja	82	<i>Eden Grill "Surf & Turf" – beef short ribs, scampi, nduja</i>
Chateaubriand für 2 (500g) – Sauce Béarnaise, saisonale Beilagen	89 p.p.	<i>Chateaubriand for 2 (500g)– Sauce Béarnaise, seasonal vegetables</i>
Kalbsleber – "Venezianischer Art", Sauce Stilton	55	<i>Veal Liver – "Venetian Style", Sauce Stilton</i>
Hummer vom Grill – Thermidor	75	<i>Lobster from the Grill – Thermidor</i>

I CLASSICI

Cheeseburger „Best in Town“	50	<i>Cheeseburger "Best in town"</i>
Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck, Rösti-Fries		<i>Beef, local cheddar, bacon, Rösti fries</i>
Dry aged Kalbskotelett Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen	58 p.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>
🌀 Zürcher Geschnetzeltes «La Réserve» – Rösti	69	<i>Veal Zurich-Style «La Réserve» – Rösti</i> 🌀
+ mit Milken	+10	<i>+ with sweetbread</i>
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet		<i>2 CHF are donated to the Genolier Foundation</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* 🌱

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