

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

PER INIZIARE

🍷 Puntarelle Salat – Stracciatella, Sardellen aus Kantabrien	27	<i>Puntarelle Salad – Stracciatella, Cantabrico Anchovies</i>
🍷 📍 “La Réserve“ Rindstatar (120g) – Handgeschnitten	36	<i>“La Réserve“ Beef Tartare (120g) – Hand Cut</i>
🍷 Tintenfisch Carbonara – Wachtelei, Pecorino Käse, Norcia Trüffel, Guanciale	40	<i>Squid Carbonara – Quail Egg, Pecorino Cheese, Norcia Truffle, Guanciale</i>
🍷 Heirloom Randen Carpaccio – Mandeln, Trüffelemulsion	30	<i>Heirloom Beetroot Carpaccio – Almond, Truffle Emulsion</i>
🍷 Culatello di Ciabbari – Gnocco Fritto, Hausgemachtes Eingelegtes Gemüse	58	<i>Culatello di Ciabbari – Gnocco Fritto, Homemade Giadiniera</i>
🍷 Gambero Rosso Carpaccio – Zitrone, Piment d’Espellette	45	<i>Gambero Rosso Carpaccio – Lemon, Piment d’Espellette</i>

PRIMI PIATTI

🍷 🌱 Karotten, Ingwer Suppe – Passatelli	22	<i>Carrot, Ginger Soup – Passatelli</i>
🍷 🏠 Hausgemachte Tagliatelle “50 Eigelb“ Schweizer Lammragout, Pollen	52	<i>Homemade Tagliatelle “50 Egg Yolk”, Swiss Baby Lamb Ragout, Pollen</i>
🍷 Aquerello Risotto – Brunnenkresse, Schnecken à la Bourguignonne	48	<i>Aquerello Risotto – Watercress, Snails à la Bourguignonne</i>
🍷 Paccheri Trafilati Oro “The One and Only” – Blauer Hummer, Stängelkohl	78	<i>Paccheri Trafilati Oro “The One and Only” – Blue Lobster, Cime di Rapa</i>
🍷 Gams Ravioli – Quitte, Hibiskus	49	<i>Chamois Ravioli – Quince Apple, Hibiscus</i>

CARNE E PESCE

🍷 Chateaubriand vom Steinbutt für 2 Personen – Morcheln, Champagner-Risotto	96 p.p.	<i>Chateaubriand of Turbot for 2 Persons – Morels, Champagne Risotto</i>
🍷 Grilliertes Rindfilet (220g) – Trüffelsauce + Rossini Style – mit Foie Gras	76 + 20	<i>Grilled Beef Filet (220g) – Truffle Sauce + Rossini Style – with Foie Gras</i>
🍷 Eden Grill “Surf & Turf“ – Slow Cooked Rinderrippen, Gambero Rosso	77	<i>Eden Grill “Surf & Turf“ – Slow Cooked Beef Ribs, Gambero Rosso</i>
🍷 Gebratenes Rentier – Radicchio Tardivo, Robert Sauce	82	<i>Roasted Reindeer – Radicchio Tardivo, Robert Sauce</i>
🍷 Schattenfisch del Gargano – Salmoriglio, Foie Gras, Sellerie	72	<i>Ombria del Gargano – Salmoriglio, Foie Gras, Celery</i>

I CLASSICI

🍷 🏠 Cheeseburger “Best in Town”	52	<i>Cheeseburger “Best in Town”</i>
📍 Rindfleisch, regionaler Cheddar, Speck, Karamellisierte Zwiebeln, Rösti-Fries		<i>Beef, Regional Cheddar, Bacon, Caramelised Onions, Rösti Fries</i>
🍷 📍 Dry Aged Kalbskotelett* Milanese (500g) (Sélection von Escher) für 2 Personen Rucola Salat, Datteltomaten, Parmesan	69 p.p.	<i>Dry Aged Veal Milanese (500g) (Sélection von Escher) for 2 persons Rocket Salad, Date Tomatoes, Parmesan</i>
🍷 📍 Zürcher Geschnetzeltes “La Réserve“ – Rösti	62	<i>Veal Zurich-Style “La Réserve“ – Rösti</i>
🍷 🌱 Penne “Verrigni” – Taggiasca-Oliven, Arrabbiata Sauce	42	<i>Penne “Verrigni” – Taggiasca Olives, Arrabbiata Sauce</i>

*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, Lamm, Gams: Schweiz / Tintenfisch, Gambero Rosso, Schattenfisch, Culatello, Schnecken: Italien / Hummer: Kanada / Rentier: Schweden / Foie Gras: Frankreich / Steinbutt: Spanien / Rindfilet: Australian
Origin: Beef (Burger/Ribs), Veal, Lamb, Chamois: Switzerland / Squid, Gambero Rosso, Umbrina, Culatello, Snails: Italy / Lobster: Canada / Reindeer: Sweden / Foie Gras: France / Turbot: Spain / Beef Filet: Australia