

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend

Viva & Bon Appetit

Pedro Quendera & Marco Kind
mit dem Chasellas Team

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation
von 4 bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte
oder
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

Der Preis variiert je nach Angebot und Auswahl

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
für bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

HOTEL SUVRETTA HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

«CHASELLAS KLASSIKER»

«VORSPEISEN»

CHF

Variation vom Blumenkohl 🌿 🍴 🍴

Zwetschge | Haselnuss | Kichererbse | Granatapfel | Topinambur

29.5

Schweizer Rindstatar «Chasellas» 🍴 (🍴 erhältlich)

Engadiner Stein | Kapern | Ei | Hausgemachtes Brioche

44 | 58

Marinierte Flusskrebse 🍴 🍴

Avocado | Chili | Koriander

39

«SUPPEN»

Doppelte Rindskraftbrühe | Raviolini

23

Kräuterschaumsüppchen | Croutons

18

«ZWISCHENGÄNGE»

Tagliatelle

Butter | Parmesan 🌿

21 | 26

Rinderstreifen

39 | 44

Black Tiger Garnele

37 | 42

Steinpilze | Pfifferlinge

Tagespreis

Risotto «Gran Riserva» 🌿

Butter | Parmesan 🌿

21 | 26

Rinderstreifen

39 | 44

Black Tiger Garnele

37 | 42

Steinpilze | Pfifferlinge

Tagespreis

«HAUPTSPEISEN»

Wienerschnitzel

Kartoffelsalat | Preiselbeeren (🍴 erhältlich)

51

Original Wiener Backendl

Kartoffelsalat | Preiselbeeren (🍴 erhältlich)

49

Zürcher Geschnetzeltes 🍴

Champignon | Rösti

51

Rehrücken 🍴

Pastinake | Bohne | Pfifferlinge | Lardo

62

«VORSPEISEN»

CHF

Nüsslalat 🌿

Traube | Walnuss | Fenchel | Honig

26.5

mit Ziegenkäse

36.5

mit Gebratenem Pulpo

44.5

Thunfisch Tataki

Artischocke | Sardelle | Spargel | Edamame | Koriander

39

Burratina 🍷

Mango | Tomate | Rucola | Pinienkerne

38

«ZWISCHENGÄNGE»

Hausgemachte Ravioli 🌿

Cashew | Waldpilze | Trüffel

Sommertrüffel

31 | 38
Tagespreis

Steinbutt

Sellerie | Apfel | Miso | Haselnuss

48

«FISCHE»

Wolfsbarsch in der Salzkruste 🍷🍷

Olivenöl | Zitrone

Zubereitung 40 min.
für 2 Personen

144

Ganze Seezunge 🍷 (🍷 erhältlich)

Kartoffel | Spinat | Zitrone | Kapern

Zubereitung 15 min.

66

200g Lostallo Lachsfilet 🍷🍷 (1 Beilage nach Wahl)

Olivenöl | Zitrone

48

«HAUPTSPEISEN»

Ribelmais Perlhuhn 🍷 (🍷 erhältlich)

Blumenkohl | Pfifferlinge | Sommertrüffel

59

Pata Negra Secreto «De Cebo» 🍷🍷

Spitzkohl | Zwiebel | Paprika

52

200g Rinderfilet 🍷 (🍷 erhältlich) (1 Beilage nach Wahl)

Café de Paris | Jus

72

Grünes Gemüsecurry 🌿🍷 (🍷 erhältlich)

Brokkoli | Shiitake | Karotte | Kefen | Süsskartoffel

36

«SÜSSSPEISEN»

Nougat Kaffee Pistazie	18
Erdbeere Schokolade Pekannuss	18
Meringue «Chasellas» 🍷 Vanilleeis Doppelrahm	18
Hausgemachter Birnenstrudel Vanilleeis Schlagrahm	18
Schweizer Eiskaffee gerührt mit oder ohne Kirsch	18
Vermicelle «Chasellas» Vanilleeis Schlagrahm mit oder ohne Kirsch	18
Zitronensorbet Champagner oder Wodka	18
Zwetschgensorbet Vieille Prune	18
Grünes Apfelsorbet Calvados	18
Himbeersorbet Himbeergeist	18
Birnensorbet Williamine	18

L'Artisan Glace

Vanille Schokolade Joghurt	6 pro Kugel
--------------------------------	----------------

L'Artisan Sorbet

Zitrone Zwetschge Grüner Apfel Mango Birne Himbeere Passionsfrucht Erdbeere	6 pro Kugel
--	----------------

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»

CHF

vol

Sherry & Portwein

Sherry Tio Pepe	17 %	4cl	18
Porto Ruby Niepoort	20 %	4cl	14

Liköre

Limoncello	23 %	4cl	14
Bailey's Irish Cream	18 %	4cl	14
Sambuca	40 %	4cl	14
Amaretto Disaronno	40 %	4cl	14
Grand Marnier	40 %	2cl	16

Grappa

Grappa Triacca	42 %	2cl	14
Berta Tre Soli Tre	45 %	2cl	20
Eligo dell'Ornellaia	42 %	4cl	26

Cognac & Armagnac

Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2cl	19
Cognac Rémy Martin XO	40 %	2cl	33

Obstbrand

Calvados Vieux Morin	40 %	4cl	15
Himbeergeist Schladerer	42 %	2cl	15
Williamine du Valais Morand	43 %	2cl	15
Apricotine du Valais Morand	43 %	2cl	15
Vieille Prune Fassbind	41 %	2cl	16
Kirsch Réserve Dettling	41 %	2cl	19
Kirsch Willisauer	40 %	4cl	14
Mirabelle Morand	40 %	2cl	14
Kernobst Willisauer	40 %	4cl	14
Birnenbrand Willisauer	40 %	4cl	14
Pflümli Willisauer	40 %	4cl	14

Gin

Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45 %	4cl	26
Gin Monkey 47	40 %	4cl	26
Breil Pur Gin	45 %	4cl	24
Tanqueray Gin	40 %	4cl	18
Bombay Sapphire Dry Gin	40 %	4cl	18
Beefeater 24	40 %	4cl	19

Whisky

Johnnie Walker Red Label	40 %	4cl	18
Johnnie Walker Black Label	40 %	4cl	20
Tullamore Dew	40 %	4cl	19
Macallan 12 yo	40 %	4cl	26

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

🌾 = glutenfreies Gericht

🥛 = laktosefreies Gericht

Rind: CH | US# | ARG# | JP | ESP

Kalb: CH | DE

Schwein: CH

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT | CZE

Thunfisch: ESP, Zucht | PHL FAO-71

Pulpo: FAO 34 ESP

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht & Wildfang FAO 720

Steinbutt: Zucht Spanien Wild FAO-27

Black Tiger Garnelen: VT

Seezunge: Nordostatlantik, Wildfang FAO 27 | FAO 21

Brot & Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.