



Served from 2 pm to 6 pm
Von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr serviert

Full English Suvretta House Afternoon Tea _____ CHF 68
Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie
Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries
mit Tee oder Kaffee / with tea or coffee
mit Champagner Laurent-Perrier, Héritage _____ CHF 88
with Champagne Laurent-Perrier, Héritage
mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin 4cl _____ CHF 88
und Fever Tree Tonic
with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin 4cl
and Fever Tree Tonic

Suvretta House Children's Afternoon Tea _____ CHF 36
bis 12 Jahre / up to the age of 12
Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk
Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, selection of pastries, magical milk shake, surprise gift, tea or cold drink


Suvretta House Cream Tea _____ CHF 32
Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee
Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd with tea or coffee



auch glutenfrei erhältlich / gluten-free available

Alle Preise verstehen sich pro Person | All prices are quoted per person

Teas _____ CHF 12

Assam Bari
Black Tea decaffeinated
Darjeeling Spring Gold 
Earl Grey
English Breakfast
Green Dragon
Jasmin Gold
Milky Oolong
Morning Dew (flavoured green tea)
Smoked China (Lapsang Souchong)

Herbal Teas _____ CHF 12

Eisenkraut / Verbena
Fenchel / Fennel 
Fruchtige Kamille / Fruity Camomile
Hagebutte / Rose Hip 
Erfrischende Minze / Refreshing Mint
Rooibos Cream Orange
Silberlindenblüte / Silver Lime Blossom
Süsse Beeren / Sweet Berries

Herbal Teas from the Engadine



_____ CHF 12

Allegra
Edelweiss
Engiadina
Margna
Trais Fluors

Coffees / Hot Drinks

Espresso	CHF	7
Doppelter Espresso	CHF	12
Café Crème Tasse/cup	CHF	10
Café Crème Portion/portion	CHF	12
Cappuccino	CHF	10
Latte Macchiato	CHF	12
Schokolade, Ovomaltine		
Chocolate, Ovomaltine Portion/portion	CHF	10
Milch / Milk 20cl	CHF	7
Portion/portion	CHF	9
Irish Coffee	CHF	21
Grog	CHF	19
Choc' au Rhum	CHF	19
Hüttentee		
Rum, Limette, heisses Wasser	CHF	19
Hausgemachter Glühwein / Homemade mulled wine	CHF	16
Orange Punch	CHF	19

Mineral Water

Valsler 75cl	CHF	10
mit Kohlensäure / sparkling ohne Kohlensäure / still		
Valsler 50cl	CHF	9
mit Kohlensäure / sparkling ohne Kohlensäure / still		
Valsler 33cl	CHF	8
mit Kohlensäure / sparkling ohne Kohlensäure / still		

Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33cl	CHF	8
Elmer Citro 33cl	CHF	8
Fanta 33cl	CHF	8
Orangina 25cl	CHF	8
Rivella rot, blau / red, blue 33cl	CHF	8
Apfelsaft Möhl 33cl	CHF	8
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / with alcohol 50cl	CHF	10.5

Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water	20cl	CHF	8
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	20cl	CHF	8
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water	20cl	CHF	8
Fever-Tree Ginger Beer	20cl	CHF	8
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water	20cl	CHF	8
Swiss Mountain Spring Taste of Asia	20cl	CHF	8
Swiss Mountain Spring Provencale	20cl	CHF	8
Schweppes Ginger Ale	20cl	CHF	8
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF	8
Schweppes Tonic Water	20cl	CHF	8
Fentimans	12.5cl	CHF	8
1724 Tonic Water	20cl	CHF	9

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / Orange juice	30cl	CHF	16
Grapefruitsaft / Grapefruit juice	30cl	CHF	16
Pinker Grapefruitsaft Pink grapefruit juice	30cl	CHF	16
Klassischer Tomatensaft Classic tomato juice	20cl	CHF	14
Gemischter Fruchtsaft Mixed fruit juice	30cl	CHF	16
Apfelsaft / Apple juice	30cl	CHF	16
Kokoswasser / Coconut water	30cl	CHF	16
Karottensaft / Carrot juice	30cl	CHF	16
Detox / Detox Kurkuma, Ingwer, Limette / turmeric, ginger, lime	30cl	CHF	20
Kiwisaft / Kiwi juice	30cl	CHF	20
Ananassaft / Pineapple juice	30cl	CHF	20
Mangosaft / Mango juice	30cl	CHF	25
Waldbeerensaft / Forest berry juice	30cl	CHF	25

Beer

Switzerland

Calanda Edelbräu	33cl	CHF	12
Tschlin Cler Bier 	33cl	CHF	12
Ittinger Klosterbräu	33cl	CHF	12
Calanda Radler «Panaché»	33cl	CHF	11
Bellavista Hefe-Weizenbier	33cl	CHF	12
Palü Bier	33cl	CHF	12
Bernina Bier	33cl	CHF	12

International



Heineken Lager	33cl	CHF	12
Pilsner Urquell	33cl	CHF	12
Erdinger Weissbier	33cl	CHF	12
Erdinger Weissbier ohne Alkohol / without alcohol	33cl	CHF	12
Clausthaler ohne Alkohol / without alcohol	33cl	CHF	11

Suvretta Wellness & Vital Classics

Gesunde Bowls / Healthy Bowls



Beauty Bowl 	CHF	28
Frisée, Ur-Dinkel, Petersilie, Minze, Feta, Nektarine, Salz-Zitrone frisée, spelt, parsley, mint, feta, nectarine, salted lemon		
Relax Bowl  	CHF	28
Baby Lattich, Avocado, Zitrusfrucht, Barunüsse, Sesam Dressing baby lettuce, avocado, citrus fruit, baru nuts, sesame dressing		
Poke Bowl 	CHF	42
Jasmin Reis, Schweizer Lachs, Mango, Wakame, Gurke jasmine rice, Swiss salmon, mango, wakame, cucumber		
Detox Bowl  	CHF	28
Freekeh, Artischocke, Trauben, Engadiner Stein, Mischpilze und Kurkuma-Vinaigrette freekeh, artichoke, grapes, Engadiner Stein, mixed mushrooms and turmeric vinaigrette		
St. Moritz Bowl  	CHF	98
Bündner Gerste, Gurke, Rande, Meerrettich, Crème fraîche, Kräutersalat und 30 g Suvretta Selection Golden Osietra Kaviar Grison barley, cucumber, beetroot, horseradish, crème fraîche, herb salad and 30g Suvretta Selection Golden Osietra Caviar		

Leicht & Gesund / Light & Healthy

Geschmorter Fenchel / Braised fennel   _____ CHF 32
mit Erdbeere, Kirsche, Burrata und Mandeln
with strawberry, cherry, burrata and almonds


Mehrkornbrot / Whole grain bread   _____ CHF 22
mit Avocado, Hüttenkäse, Kresse und Zitrusfrucht
with avocado, cottage cheese, cress and citrus fruit

Schweizer Lachs Tatar / Swiss salmon Tartar _____ CHF 39
mit Avocado, Mango und Sprossen
with avocado, mango and sprouts

Saiblings Ceviche / Char Ceviche   _____ CHF 39
mit grüner Gazpacho, Jalapeño und Koriander
with green gazpacho, jalapeño and coriander

Warme Speisen / Hot Dishes

Falafel «Suvretta House»  _____ CHF 38

Gedämpfter Krabben Bao / Steamed Crab Bao  _____ CHF 38
mit Limette und Koriander
with lime and coriander

Healthy delights

Birchermüesli / Bircher Muesli   _____ CHF 21
mit Waldbeeren
with forest berries

Granola   _____ CHF 21
mit Beeren und Bündner Joghurt
with berries and Grisons yoghurt

Chia Pudding _____ CHF 21
mit Kokos und Mango
with coconut and mango



Snacks


Traditionelles Club Sandwich _____ Traditional Club Sandwich mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck, Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries with pan-fried chicken breast, crispy bacon, toma- toes, egg, salad and fries from the Grisons with	CHF	46
Lobster mit Hummer _____	CHF	68
Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House» Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House» mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta, Miso-Mayonnaise und Bündner Fries with marinated vegetables, hummus, Feta, miso mayonnaise and fries from the Grisons	CHF	38
Croque Monsieur _____ mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad	CHF	26
Croque Madame _____ mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse, saisonalem Salat und Spiegelei with Suvretta ham, Emmental cheese, seasonal salad and fried egg	CHF	28
Griechischer Salat _____ Greek salad mit Feta, Gurke, Tomate, Grüne Peperoni, Kapern, Oliven, Zatar und roter Zwiebel with Feta, cucumber, tomato, green peperoni, capers, olives, Zatar and red onion	CHF	28
Alle Gerichte enthalten / all dishes include:  		
*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller *with pleasure we will serve your meal on two plates	CHF	12

Snacks



Ramati-Tomaten / Ramati tomatoes   _____ mit Burrata und Rucola with burrata and rocket salad	CHF	28
Duo von mariniertem und geräuchertem Lachs _____ Duo of marinated and smoked Scottish salmon mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat with giant capers, horseradish and mesclun salad	CHF	44
mit Osietra Kaviar / with Osietra Kaviar _____	CHF	138
Tuna Tataki «Suvretta House» _____ mit Gartenkräutern, Zitrusöl und Piment d'Espelette with garden herbs, citrus oil and espelette pepper	CHF	44
«Le plat du connaisseur»   _____ Graved Lachs, Royal Lachs, Gänseleberterrine und Maine Hummer mit Garnituren und Brioche Graved salmon, royal salmon, goose liver terrine and Maine lobster with garnishes and brioche	CHF	58/74
Jambon Persillé «Suvretta House»   _____ mit Röstbrot «Suvretta House» with toasted bread «Suvretta House»	CHF	41
Foie gras «Suvretta House»   _____ mit Brioche und Chutney / with brioche and chutney	CHF	54/68

Snacks

Traditioneller Caesar Salad / Traditional Caesar Salad  		
mit Baby-Lattich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen und knusprigem Speck with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies and crispy bacon	_____	CHF 28
mit französischer Pouletbrust / with French chicken breast	_____	CHF 48
mit Riesenkrevetten / with king prawns	_____	CHF 48
mit Hummer / with Lobster	_____	CHF 58

Carpaccio of Black Angus beef 		
mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer	___ CHF	42
with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper		
mit saisonalem Trüffel / with seasonal truffle	_____ CHF	69

Rindstatar / Tartar of beef 	_____ 110g	_____ CHF	38
mit Brioche / with brioche	_____ 180g	_____ CHF	54

«Suvretta House Plättli»  	_____	CHF	38
mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse with Grisons air-dried meat and regional cheese			

*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller *with pleasure we will serve your meal on two plates	_____	CHF	12
--	-------	-----	----

Toast

mit geräuchertem «Suvretta House» Lachs  	_____	CHF	28
with smoked «Suvretta House» salmon			
mit Rindstatar / with beef tartar 	_____	CHF	32
mit Foie gras / with foie gras 	_____	CHF	36
mit Kaviar «Golden Osietra» aus China  	_____ 30g	_____ CHF	98
with caviar «Golden Osietra» from China			

Tartes flambées

Flammkuchen «Méditerranée»    _____ CHF 28

mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse und Mozzarella
with crème fraîche, grilled vegetables and mozzarella

Flammkuchen «Suvretta House»    _____ CHF 68

mit Crème fraîche und saisonalem Trüffel
with crème fraîche and seasonal truffle

Flammkuchen «Classic»   _____ CHF 28

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
with crème fraîche, bacon and onions

 glutenfrei als Pinsa erhältlich / gluten-free available as pinsa

Oysters

mit Garnituren / with garnishing

Gillardeau Creuses Stück/piece _____ CHF 12

aus Frankreich / from France

Caviar «Suvretta House Selection»

Beluga from Italy

mit Garnituren / with garnishing _____ 50g ___ CHF 237

125g ___ CHF 478

Osietra Premium Gold from Poland

mit Garnituren / with garnishing _____ 50g ___ CHF 148

125g ___ CHF 478

Royal Osietra from Belgium

mit Garnituren / with garnishing _____ 50g ___ CHF 198

125g ___ CHF 348

Siberian Caviar from Poland

mit Garnituren / with garnishing _____ 50g ___ CHF 138

125g ___ CHF 228

Specialities with 30g «Suvretta Selection» China Caviar

Rösti mit schottischem Lachs und Sauerrahm _____ CHF 118

Rösti with Scottish salmon and sour cream

Spaghettini und Zitrone _____ CHF 98

Spaghettini and lemon

Flammkuchen, Crème fraîche, Schnittlauch und Zitrone _____ CHF 98

Tarte flambée with crème fraîche, chives and lemon





Kartoffelschnee und Sauerrahm _____ CHF 98

Potato snow and sour cream






Rinder Tatar auf hausgemachtem Brioche _____ CHF 98

Beef tartare on homemade Brioche

Soups






Geröstete Tomatencremesuppe   _____ CHF 23
Roasted Tomato soup
Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup   _____ CHF 23

Burger



Beyond Burger «Suvretta House»   _____ CHF 44
mit veganem Nusskäse, Tomatenmarmelade, Kimchi, Kräuter & Bündnerfries with vegan nut cheese, tomato jam, kimchi, herbs & fries from the Grison
«Suvretta House» Schweizer Prime Rindsburger   _____ CHF 46
«Suvretta House» Swiss Prime Beef Burger mit Zwiebeln, Speck, Kimchi und Bündner Fries with onions, bacon, kimchi and fries from the Grisons
Gruyère oder Blauschimmelkäse / Gruyère or blue cheese _____ CHF 5
Gebratene Entenleber Tranche / Pan-fried duck liver _____ CHF 20
The Real Wagyu Beef Burger  _____ CHF 158
mit Brioche, gebratener Entenleber und Trüffeljus with brioche, pan-fried duck liver and truffle jus


 glutenfrei erhältlich / gluten-free available


Hot dishes

Penne   _____ CHF 28
mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino, Pinienkernen, Pesto und Rucola with date cherry tomatoes, zucchini, pecorino, pine nuts, pesto and rocket salad
Linguine   _____ CHF 74
mit ganzem Maine Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon with whole Maine lobster, date tomatoes, chili and tarragon
Dim Sum  _____ 6 Stück / pieces — CHF 28
mit Reissig im Bambuskorbchen serviert (kann Schwein, Krevetten, Ente, Gemüse oder Lobster beinhalten) with rice vinegar served in bamboo basket (may contain pork, prawns, duck, vegetables or lobster)
Grillierte Atlantische Seezunge / Grilled Atlantic sole  _____ CHF 74
auf jungem Spinat / on young spinach
Gebratener Atlantik Wolfsbarsch  _____ CHF 62
Pan-fried Atlantic sea bass mit Nizza Gemüse und chimichurri with Niçoise vegetables and chimichurri
Rotes Thai Curry / Red Thai curry  _____ CHF 48
mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis with Thai basil, aubergines and perfumed rice
mit Mais Poulet / with corn chicken _____ CHF 48
mit Krevetten / with prawns _____ CHF 41
mit Gemüse und Tofu / with vegetables and tofu  _____ CHF 41

Hot dishes

Wiener Schnitzel / Escalope «Viennese style»   _____ CHF 58
mit Pommes Frites, Gurken-Karottfellsalat oder Gemüse
with french fries, cucumber – potato salad or vegetables

Black Angus Rindsfilet / Beef fillet 200 g  _____ CHF 76
mit Bündnerfries, Bratkartoffeln, Gemüse oder Salat
with french fries, roasted potatoes vegetables or salad



«Entrecôte Café de Paris» 200 g   _____ CHF 76
mit Bündnerfries, Bratkartoffeln, Gemüse oder Salat
with french fries, roasted potatoes, vegetables or salad

Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.
We gladly offer you gluten-free options on request.



Cheese and Desserts

Auswahl an Käse aus der Region   _____ CHF 24
Choice of regional cheese

Lava Cake «Suvretta House»   _____ CHF 21

Lauwarmer Apfelstrudel   _____ CHF 24
Warm Apple Strudel
mit Vanillesauce
with vanilla sauce

Tiramisu «Suvretta House»   _____ CHF 21

Mochi (3 Stück)   _____ CHF 19
Mochi (3 pieces)

Ice cream and Cakes

Eis und Sorbets hausgemacht Homemade ice cream and sorbets	👉 _____ Kugel/scoop _____	CHF 7.5
Bananensplit / Banana split	👉🌿 _____	CHF 23
Coupe Dänemark / Coupe Denmark	👉🌿 _____	CHF 23
Coupe Romanoff	👉🌿 _____	CHF 23
Coupe Melba	👉🌿 _____	CHF 23
Coupe Forestière «Suvretta House»	👉🌿 _____	CHF 23
Schweizer Eiskaffee gerührt mit /ohne Kirsch Swiss ice coffee stirred with/without Kirsch	👉🌿 _____	CHF 23
Wiener Eiskaffee / Iced coffee Viennese	👉🌿 _____	CHF 23
Schlagrahm / Whipped cream	👉 _____	CHF 2
Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten Choice of homemade cakes and tarts	👉🌿 _____	CHF 14.5
Veganer oder glutenfreier Kuchen Vegan or gluten-free cake	🌿 _____	CHF 14.5

Digestifs

Walderdbeer Réserve Fassbind	_____ 4 cl _____	CHF 33
Wilder Steinkirsch Herzstück Hämmerle	_____ 4 cl _____	CHF 30
Vieille Prune Fassbind	_____ 4 cl _____	CHF 16
Vieille Pomme Fassbind	_____ 4 cl _____	CHF 16
Grappa Barbaresco Sperrs Gaja	_____ 4 cl _____	CHF 25
Grappa Eligo dell'Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia	_____ 4 cl _____	CHF 26
Grappa Nonino Picolit	_____ 4 cl _____	CHF 39
Berta Tre Soli Tre Vintage	_____ 4 cl _____	CHF 39
Kirsch vieux Dettling	_____ 4 cl _____	CHF 15
Kirsch Réserve Dettling	_____ 4 cl _____	CHF 19

Sind Sie ein Gin-Liebhaber?

Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.

Are you keen on Gin?

Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.



Digestifs

Calvados Château du Breuil Réserve des Seigneurs	4 cl	CHF	22
Cognac Hennessy XO	2 cl	CHF	34
Cognac Otard XO	2 cl	CHF	39
Cognac Martell Cordon Bleu	2 cl	CHF	30
Cognac Rémy Martin Louis XIII	2 cl	CHF	170
Rum Matusalem 15yo Grand Reserva	4 cl	CHF	22
Ron Zacapa XO	4 cl	CHF	52
Ron Quorhum 30y	4 cl	CHF	34

Whisky

Oban 14yo	4 cl	CHF	26
Balvenie Portwood 21yo	4 cl	CHF	65
KAVALAN Single Malt	4 cl	CHF	32
Laphroaig 10yo	4 cl	CHF	23
Yamazaki Single Malt 12 yo	4 cl	CHF	59

Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.
For a further selection we would love to present you our bar menu.

 Gluten enthalten / contains gluten
 Laktose enthalten / contains lactose

Beef/Rind: CH, US#, AUS#, ARG#, JP, IRL

Veal/Kalb: CH

Lamb/Lamm: CH, AUS#, IRL, FR

Game/Wild: CH, AUT, NZL

Chicken/Geflügel: CH, FR, HUN

Pork/Schwein: CH, ESP

Sole/Seezunge: NL, FR, GR

Sea bass/Wolfsbarsch: GR, FR, PT

Salmon/Lachs: SCO, CH, NOR

Tuna/Thunfisch: PH

Char/Saibling: ISL

Lobster/Hummer: USA

Prawns/Krevetten: VN

Scampi: ZAF

Brot und Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei / Bread & sweet pastries from the

Suvretta House bakery: CH

Flammkuchen / Tarte Flambée: CH

Pinsa: IT

In case of allergies please contact your waiter./Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./



Veganes Gericht / Vegan dish



Vegetarisches Gericht / Vegetarian dish

#Might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives.

#Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.All prices in CHF, including 8.1% VAT.

Für jede Speisenanpassung wird CHF 5.- berechnet.

A CHF 5.- charge applies to each food modification.

Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.
Please ask for our cigar menu.

Bitte scannen Sie unseren QR-Code, um die Allergene unserer Gerichte einzusehen.
Please scan our QR code to view the allergens in our dishes

