



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, Erd-
beerkonfitüre 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, Überraschungsges-
chenk, 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

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 _____ 33cl _____ CHF 12
ohne Alkohol / without alcohol

Clausthaler _____ 33cl _____ CHF 11
ohne Alkohol / without alcohol

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

Orangen-Ofenkürbis-Salat / Orange-Oven baked _____ CHF 28.–
Pumpkin 🍂💧

mit Burrata, Mandeln und Granatapfel-Vinaigrette
with burrata, almonds and pomegranate vinaigrette

Pumpernickel 🍂🌿 _____ CHF 21.–

mit Avocado, Amaranth und Grapefruit
with avocado, amaranth and grapefruit

Schweizer Lachs Tatar / Swiss salmon Tartar _____ CHF 39.–

mit Avocado, Mango und Sprossen
with avocado, mango and sprouts

Saiblings Ceviche / Char Ceviche 💧🌿 _____ CHF 34.–

mit Zitrusfrucht, Granny Smith und Mais
with citrus fruits, granny smith apple and corn

Warme Speisen / Hot Dishes

Karotten-Süßkartoffelcreme-Suppe 🍂💧 _____ CHF 21.–


Carrot-Sweet potato cream soup 🍂


mit Minze und Kokosnuss
with mint and coconut

Falafel «Suvretta House» 🍂 _____ CHF 38.–

Gedämpfter Krabben Bao / Steamed Crab Bao 🌿 _____ CHF 38.–


mit Limette und Koriander
with lime and coriander

Grillierter Atlantik-Wolfsbarsch  _____ CHF 58.–
Grilled Atlantic Sea Bass
auf saisonalem Gemüse und Pomelo-Vinaigrette
on seasonal vegetables with pomelo vinaigrette

Pochierte Maispouardenbrust im Tom Kha Gai-Sud  _____ CHF 46.–
Poached Cornish Hen Breast in Tom Kha Gai-Broth
mit Pak Choi und Parfümreis
with pak choi and perfumed rice

Healthy delights

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

Granola   _____ CHF 21.–
mit Beeren und Bündner Joghurt
wit berries and Grison yoghurt


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

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 * _____ CHF 46.–
mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck,
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries
with pan-fried chicken breast, crispy bacon,
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons

Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»
Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House» 🍴 * _____ CHF 38.–
mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries
with marinated vegetables, hummus, Feta,
miso mayonnaise and fries from the Grisons

Croque Monsieur _____ CHF 26.–
mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat
with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad

Croque Madame _____ CHF 28.–
mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat
und Spiegelei
with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad and fried egg

Griechischer Salat / Greek salad _____ CHF 28.–
mit Feta, Gurke, Tomate, Grüne Peperoni, Kapern, Oliven, Zatar
und roter Zwiebel
with Feta, cucumber, tomato, green peperoni, capers, olives, Zatar
and red onion

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

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	_____	CHF	28.–
mit Rindstatar / with beef tartar 	_____	CHF	32.–
mit Foie gras / with foie gras 	_____	CHF	36.–
mit Kaviar «Golden Osietra» aus China  	_____	CHF	98.–
with caviar «Golden Osietra» from China	_____ 30g _____	CHF	98.–

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
mit weissem Trüffel / with white truffle _____ CHF 98.–

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 _____ 50 g _____ CHF 237.–
mit Garnituren / with garnishing _____ 125 g _____ CHF 478.–

Osietra Premium Gold from Poland

mit Garnituren / with garnishing _____ 50 g _____ CHF 148.–
_____ 125 g _____ CHF 478.–

Royal Osietra from Belgium _____ 50 g _____ CHF 198.–
mit Garnituren / with garnishing _____ 125 g _____ CHF 348.–

Siberian Caviar from Poland _____ 50 g _____ CHF 138.–
mit Garnituren / with garnishing _____ 125 g _____ 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.–
Spaghetti 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 🍴💧 Roasted Tomato soup Creaut	CHF	23.–
Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup 🍴🌿 _____	CHF	23.–

Burger



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

 glutenfrei erhältlich / gluten-free available

Hot dishes

Penne  	_____	CHF	28.–
mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino, Pinienkernen und 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 Reissessig 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 sole 	_____	CHF	74.–
auf jungem Spinat / on young spinach			
Gebratener Atlantik Wolfsbarsch Pan-fried Atlantic sea bass 	_____	CHF	62.–
mit Nizza Gemüse und chimichurri / with Niçoise vegetables and chimichurri			
Rotes Thai Curry / Red Thai curry 			
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	48.–	
mit Gemüse und Tofu / with vegetables and tofu 	_____	CHF	41.–

Hot dishes

- Wiener Schnitzel / Escalope «Viennese style»   _____ CHF 58.–
mit Pommes Frites, Gurken-Karottfelsalat 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

Choice of regional cheese 🍷💧 _____ CHF 24.–

Lava cake «Suvretta House» 💧🌿 _____ CHF 21.–

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce




















Warm apple strudel with vanilla sauce 💧🌿 _____ CHF 24.–

Tiramisu «Suvretta House» 💧🌿 _____ CHF 21.–

Mochi (3 Stück)

Mochi (3 pieces) 💧🌿 _____ CHF 19.–

Ice cream and Cakes

Eis und Sorbets hausgemacht 			
Homemade ice cream and sorbets _____ Kugel/scoop _____	CHF	7.50	
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 / Ice coffee Viennese style   _____	CHF	23.–	
Schlagrahm / Whipped cream  _____	CHF	2.–	
Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten			
Choice of homemade cakes and tarts   _____	CHF	14.50	
Veganer oder glutenfreier Kuchen			
Vegan or gluten-free cake  _____	CHF	14.50	

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 produces with antibiotica 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 Speiseanpassung 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

