



Full English Suvretta House Afternoon Tea — CHF 68.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

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 _____ 10 cl — CHF 88.–
with Champagne Laurent-Perrier, Héritage

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin _____ 4 cl — CHF 88.–
und Fever Tree Tonic / *with Suvretta House Lady's
or Gentleman's Gin 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, surprising gift,
tea or cold drink*

Suvretta House Cream Tea 🍵 _____ CHF 32.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

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 10.–

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 10.–

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 10.–

Allegra

Edelweiss

Engiadina

Margna

Trais Fluors

Coffees / Hot Drinks

Espresso	CHF	6.–
Doppelter Espresso	CHF	10.–
Café Crème	Tasse/cup	CHF 8.–
Café Crème	Portion/portion	CHF 10.–
Cappuccino	CHF	9.–
Latte Macchiato	CHF	10.–
Schokolade, Ovomaltine		
Chocolate, Ovomaltine	Portion/portion	CHF 9.–
Milch / Milk	20 cl	CHF 5.–
	Portion/portion	CHF 6.–
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

Valser	75 cl	CHF	10.–
mit Kohlensäure / sparkling			
ohne Kohlensäure / still			
Valser	50 cl	CHF	8.50
mit Kohlensäure / sparkling			
ohne Kohlensäure / still			
Valser	33 cl	CHF	7.50
mit Kohlensäure / sparkling			
ohne Kohlensäure / still			

Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	CHF	8.–
Elmer Citro	33 cl	CHF	8.–
Fanta	33 cl	CHF	8.–
Orangina	25 cl	CHF	8.–
Rivella rot, blau / red, blue	33 cl	CHF	8.–
Apfelsaft Möhl	33 cl	CHF	8.–
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / with alcohol	50 cl	CHF	10.50

Ginger and Quinine

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

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	20 cl	CHF	14.–
Grapefruitsaft / <i>Grapefruit juice</i>	20 cl	CHF	14.–
Pinker Grapefruitsaft <i>Pink grapefruit juice</i>	20 cl	CHF	14.–
Klassischer Tomatensaft <i>Classic tomato juice</i>	20 cl	CHF	14.–
Gemischter Fruchtsaft <i>Mixed fruit juice</i>	20 cl	CHF	14.–
Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	20 cl	CHF	14.–
Kokoswasser / <i>Coconut water</i>	20 cl	CHF	14.–
Karottensaft / <i>Carrot juice</i>	20 cl	CHF	14.–
Detox / <i>Detox</i>	20 cl	CHF	18.–
<i>Kurkuma, Ingwer, Limette / curcuma, ginger, lime</i>			
Kiwi saft / <i>Kiwi juice</i>	20 cl	CHF	20.–
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	20 cl	CHF	20.–
Mangosaft / <i>Mango juice</i>	20 cl	CHF	25.–
Waldbeerensaft / <i>Forest berry juice</i>	20 cl	CHF	25.–

Beer

Switzerland

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

International

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

Suvretta Wellness & Vital Classics

Gesunde Bowls / Healthy Bowls

Beauty Bowl  	CHF	28.–
Kohl, Ur-Dinkel, Petersilie, Minze, Feta, Kaki, Salz-Zitrone <i>kale, spelt, parsley, mint, feta, spinach, persimmon, salted lemon</i>		
Relax Bowl  	CHF	28.–
Baby Lattich, Avocado, Pomelo, Barunüsse, Sesam Dressing <i>baby lattuce, avocado, pomelo, baru nuts, sesame dressing</i>		
Poke Bowl 	CHF	42.–
Jasmin Reis, Swiss Lachs, Mango, Wakame, Gurke <i>jasmine rice, swiss salmon, mango, wakame, cucumber</i>		
Detox Bowl  	CHF	36.–
Freekeh, Kürbisgemüse, Mischpilze, Kurkuma-Vinaigrette, Granatapfel, Wintertrüffel <i>freekeh, pumpkin vegetables, mixed mushrooms, turmeric vinaigrette, pomegranate and winter truffle</i>		
St. Moritz Bowl  	CHF	98.–
Bündner Gerste, Gurke, Rande, Meerrettich, Crème fraîche, Kräutersalat, mit 30 g Suvretta Selection Golden Osietra Kaviar <i>Grison Barley, cucumber, beetroot, horseradish, crème fraîche herb salad, with 30g Suvretta Selection Golden Osietra Caviar</i>		

Leicht & Gesund / Light & Healthy

Orangen-Ofenkürbis-Salat / Orange-Oven baked Pumpkin  	CHF	28.–
mit Burrata, Mandeln und Granatapfel-Vinaigrette <i>with burrata, almonds and pomegranate vinaigrette</i>		

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
with berries and Grison yoghurt

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

Snacks

Traditionelles Club Sandwich <i>Traditional Club Sandwich</i> * _____	CHF	44.–
mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck, Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries <i>with pan-fried chicken breast, crispy bacon, tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons</i>		
<i>with Lobster</i> <i>mit Hummer</i> _____	CHF	68.–
Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House» <i>Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House»</i> 🌿 * _____	CHF	38.–
mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta, Miso-Mayonnaise und Bündner Fries <i>with marinated vegetables, hummus, Feta, miso mayonnaise and fries from the Grisons</i>		
Croque Monsieur _____	CHF	24.–
mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat <i>with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad</i>		

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	26.–
mit Burrata und Rucola / <i>with Burrata and rocket salad</i>		
Duo vom marinierten und geräucherten Lachs <i>Duo of marinated and smoked Scottish salmon</i> _____	CHF	44.–
mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat <i>with giant capers, horseradish and mesclun salad</i>		
Tuna Tataki «Suvretta House» _____	CHF	44.–
mit Gartenkräutern, Zitrusöl und Piment d'Espelette <i>with garden herbs, citrus oil and espelette pepper</i>		
<i>mit Osietra Kaviar</i> / <i>with Osietra Kaviar</i> _____	CHF	138.–
«Le plat du connaisseur» 🍷 🌿 _____	CHF	58.– 74.–
Graved Lachs, Royal Lachs, Gänseleberterrinen und Maine Lobster mit Garnituren und Brioche <i>Graved salmon, royal salmon, goose liver terrine and Maine lobster with garnishes and brioche</i>		
Jambon Persillé «Suvretta House» _____	CHF	41.–
mit Röstbrot «Suvretta House» <i>with toasted bread «Suvretta House»</i>		
Foie gras «Suvretta House» 🍷 🌿 _____	CHF	54.– 68.–
mit Brioche und Chutney / <i>with brioche and chutney</i>		

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 26.–

mit französischer Pouletbrust / *with French chicken breast* _____ CHF 46.–

mit Riesenkrevetten / *with king prawns* _____ CHF 48.–

mit Hummer / *with Lobster* _____ CHF 56.–

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 33.–

mit Brioche / *with brioche* _____ 180g _____ CHF 48.–

«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 🍴 🌿

with smoked «Suvretta House» salmon _____ CHF 26.–

mit Rindstatar / *with beef tartar* 🌿 _____ CHF 28.–

mit Foie gras / *with foie gras* 🌿 _____ CHF 36.–

mit Kaviar «Golden Osietra» aus China 🍴 🌿

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 schwarzem Wintertrüffel
with crème fraîche and black winter 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*

Tagesauster / Daily Oyster _____ Stück/*piece* _____ CHF 12.–

Caviar «Suvretta House Selection» 💧🌱

Reserva Beluga from Iran
mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g _____ CHF 668.–

Beluga from Italy _____ 50 g _____ CHF 237.–
mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g _____ CHF 478.–

Osietra Premium Gold from Poland
(*Acipenser schrenckii* x *Huso dauricus*) _____ 50 g _____ CHF 148.–
mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g _____ CHF 288.–

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 Zitronen _____ CHF 98.–
Spaghetti and lemon

Flammkuchen, Crème fraîche, Schnittlauch und Zitronen _____ 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 Tartar on homemade Brioche

Soups

Geröstete Kürbis-Karottencreme mit Minze & Kokos 

Cream soup of roasted pumpkin and carrot, mint & coconut CHF 21.–

Bündner Gerstensuppe / *Grisons barley soup*  CHF 21.–

Burger

Beyond Burger «Suvretta House»  CHF 42.–

mit Veganem Nusskäse, Tomatenmarmelade, Kimchi, Kräuter & Bündnerfries
with vegan nut cheese, tomato jam, kimchi, herbs & fries from the Grison

«Suvretta House» Schweizer Prime Rindsburger

«Suvretta House» *Swiss Prime Beef Burger*  CHF 44.–

mit Zwiebeln, Speck, Kimchi und Bündner Fries
with onions, bacon, kimchi and fries from the Grisons

Gruyère oder Blauschimmelkäse / *Gruyère or blue cheese* CHF 2.50

Gebratene Entenleber Tranche / *Pan-fried duck liver* CHF 15.–

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 und Pesto

Linguine  CHF 59.–

mit halbem Maine Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon
with half Maine lobster, date tomatoes, chili and tarragon

Dim Sum  6 Stück / *pieces* CHF 28.–

mit Reisessig im Bambuskörbchen 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 58.–

mit mediterranem Gemüse / *with Mediterranean vegetables*

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 45.–

mit Krevetten / *with prawns* CHF 48.–

mit Gemüse und Tofu / *with vegetables and tofu*  CHF 38.–

Hot dishes

- Wiener Schnitzel / Escalope «Viennese style»** 🍴 🌿 _____ CHF 54.–
mit Pommes Frites, Gemüse oder Gurken-Karottfelsalat
with french fries, vegetables or cucumber – potato salad
- Black Angus Rindsfilet / Beef fillet** 🍴 _____ 200g _____ CHF 76.–
mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln
with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes
- «Entrecôte Café de Paris»** 🍴 🌿 _____ 200g _____ CHF 72.–
mit Bündner fries und Gemüse
with grison fries and vegetables

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 19.–
- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce**
Warm apple strudel with vanilla sauce 🍴 🌿 _____ CHF 19.–
- Tiramisu «Suvretta House»** 🍴 🌿 _____ CHF 19.–
- Mochi (3 Stück)**
Mochi (3 pieces) 🍴 🌿 _____ CHF 19.–

Ice cream and Cakes

Eis und Sorbets hausgemacht 🍷			
<i>Homemade ice cream and sorbets</i>	Kugel/scoop	CHF	6.50
Bananensplit / <i>Banana split</i> 🍷 🌿		CHF	19.–
Coupe Dänemark / <i>Coupe Denmark</i> 🍷 🌿		CHF	19.–
Coupe Romanoff 🍷 🌿		CHF	19.–
Coupe Melba 🍷 🌿		CHF	19.–
Coupe Forestière «Suvretta House» 🍷 🌿		CHF	19.–
Schweizer Eiskaffee gerührt mit /ohne Kirsch			
<i>Swiss ice coffee stirred with/without Kirsch</i> 🍷 🌿		CHF	19.–
Wiener Eiskaffee / <i>Ice coffee Viennese style</i> 🍷 🌿		CHF	19.–
Schlagrahm / <i>Whipped cream</i> 🍷		CHF	2.–
Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten			
<i>Choice of homemade cakes and tarts</i> 🍷 🌿		CHF	12.50
Veganer oder glutenfreier Kuchen			
<i>Vegan or gluten-free cake</i> 🌿		CHF	12.50

Digestifs

Walderdbeer Réserve	4 cl	CHF	33.–
Fassbind			
Wilder Steinkirsch Herzstück	4 cl	CHF	30.–
Hämmerle			
Vieille Prune	4 cl	CHF	16.–
Fassbind			
Vieille Pomme	4 cl	CHF	16.–
Fassbind			
Grappa Barbaresco Sperrs	4 cl	CHF	25.–
Gaja			
Grappa Eligo dell'Ornellaia	4 cl	CHF	26.–
Tenuta dell'Ornellaia			
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	4 cl	CHF	22.–
Réserve des Seigneurs			
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	4 cl	CHF	22.–
15 yo Grand Reserva			
Ron Zacapa XO	4 cl	CHF	52.–
Ron Quorhum 30y	4 cl	CHF	34.–

Whisky

Oban 14 yo	4 cl	CHF	26.–
Balvenie Portwood 21 yo	4 cl	CHF	65.–
Kavalan Single Malt	4 cl	CHF	32.–
Laphroaig 10 yo	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/bœuf/manzo: CH, US#, AUS#, ARG#, JP, IRL

Veal/Kalb/veau/vitello: CH

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

Game/Wild/gibier/selvaggina: CH, AUT, NZL

Chicken/Geflügel/volaille/pollame: CH, FR, HUN

Pork/Schwein/porc/maiale: CH, ESP

Sole/Seezunge/sole/sogliola: NL, FR, GR

Sea bass/Wolfsbarsch/loup de mer/branzino: GR, FR, PT

Salmon/Lachs/saumon/salmone: SCO, CH, NOR

Tuna/Thunfisch/thon/tonno: PH

Char/Saibling/omble chevalier/salmerino: ISL

Lobster/Hummer/homard/astice: USA

Prawns/Krevetten/crevettes/gamberetti: 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./

En cas d'allergies veuillez contacter le service./In caso di allergie le chiediamo di contattare il servizio.

#Might have been produces with antibiotica and/or other antimicrobial preservati-
ves./#Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsför-
derern erzeugt worden sein./

#Peuvent avoir été produits à l'aide des hormones d'antibiotique et/ou d'autres agents
antimicrobiens améliorant la performance./#Può essere stato prodotto con ormoni,
antibiotici e/o altri stimolatori antimicrobici.

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

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

