

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

SUVRETTA HOUSE CLASSICS

AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Gillardeau Bretagne, France CHF 12

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette
Served with Cheddar on pumpernickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper

Beluga from Italy	50g / 125g	CHF 237 / CHF 478
Siberian caviar from Poland	50g / 125g	CHF 138 / CHF 228
Osietra Premium Gold from Poland	50g / 125g	CHF 148 / CHF 288
Royal Osietra from Belgium	50g / 125g	CHF 198 / CHF 348

mit klassischen Garnituren | *with classic garnishing*

VORSPEISEN

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Sauternes, Pflaume und roter Shiso
Duo of foie gras «Suvretta House» with Sauternes, plum and red shiso CHF 56

Tatar vom Schweizer Rind «al coltello», am Tisch zubereitet
Tartar of Swiss beef «al coltello», prepared at the table CHF 54 / 72

Geflämmtes Saibling mit Gazpacho, Sesam und Dill
Torched char with gazpacho, sesame and dill CHF 42

Lauwarmer Maine Hummersalat mit Erbsen, Daikon und Buttermilch Vinaigrette
Warm Main lobster salad with peas, daikon and buttermilk vinaigrette CHF 54 / 69

Mosaik vom Lauch mit Haselnuss Miso und grünem Apfel 
Mosaic of leek with hazelnut miso and green apple  CHF 34

PASTA & WARME VORSPEISEN

Spaghetti mit Zitrone und Kaviar | *Spaghetti with lemon and caviar* 30g CHF 98

Risotto «Gran Riserva» mit bretonischem Hummer und Meeresspargel
Risotto «Gran Riserva» with Breton lobster and salicorn CHF 54 / 69

Gerösteter Blumenkohl aus der Folie am Tisch zubereitet 
Roasted cauliflower in foil, prepared at the table  CHF 48

SOMMERTRÜFFEL

Taglierini | Risotto
mit Trüffel | *with truffle* supplement CHF 25
Tagespreis

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «KNORO GRILL»

Tenderloin A4 180g CHF 178

«Suvretta Burger» mit Foie gras und Brioche | *with foie gras and brioche* CHF 168

US CHOICE BLACK ANGUS BEEF «GREEN EGG»

Sirloin 200g CHF 84
Tenderloin 200g CHF 88

GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG»

Côte de bœuf «Cut of the day» für 2 Personen CHF 198
Tagespreis

KALB & LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's Kalbskotelett | *Peduzzi's veal chop* 300g CHF 92

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert
Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay für 2 Personen CHF 158

GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

Le poulet de Bresse homardine à la Presse, «Suvretta House»
Vorbestellung | pre-order für 2 Personen CHF 298

Poulet de Bresse «Suvretta House», **Zubereitung 40 min.** für 2 Personen CHF 178

Glasierte Königstaube à la Presse «Suvretta House» mit Pfirsich und 5*Pfeffer Sauce
*Glazed king Pigeon à la Presse «Suvretta House» with peach and 5*pepper sauce* für 2 Personen CHF 178

«Pithivier» von Geflügel mit Entenleber und Sommertrüffel
«Pithivier» of poultry with duck liver and summer truffle CHF 78

WILD | TRADITIONELL

Sommerbock «Suvretta House»
Saddle of summer roe deer «Suvretta House» für 2 Personen CHF 178

Beef Filet Wellington «Suvretta House», **Zubereitung 40 min.** für 2 Personen CHF 198

FISCH & KRUSTENTIER

Seezungen Wellington «Suvretta House» mit Kaviar Beurre Blanc für 2 Personen CHF 198

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste | *Atlantic Sea bass in salt crust* für 2 Personen CHF 158

Südafrikanische Scampi vom Grill | *Grilled South African Scampi* pro Stück CHF 26



Seezunge Müllerin Art oder grilliert | *Sole meuniere or grilled* CHF 74



Lobster Thermidor «Suvretta House» CHF 78 / 118

«Catch of the day» Daily price/Tagespreis

DESSERTS A LA CARTE

Crêpes Suzette «Suvretta House» CHF 34

Aprikosen Soufflee mit Verbene und Mandeln **Zubereitung 20 min.**  
Apricot soufflé with verbena and almonds CHF 34

Delice von der Felchlin Grand Cru Schokolade mit Kirsche und Pistazie  
Delice of Felchlin grand cru chocolate with cherry and pistachio CHF 34

Dessert von Erdbeeren, Frischkäse und Gartenkräuter 
Dessert of strawberry, cream cheese and garden herbs CHF 34

Brombeere «Suvretta House»  
Blackberry «Suvretta House» CHF 34

 = vegetarisches Gericht/vegetarian dish |  = veganes Gericht/vegan dish |  = glutenfreies Gericht/gluten-free dish |  = laktosefreies Gericht/lactosefree dish

MwSt./VAT 8.1% incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./In case of allergies please contact the service

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#, UY | Veau/Kalb/veal: CH, FR | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN

Agneau/Lamm/lamb: CH, FR, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP

Sole/Seezunge/sole: NL, FR | Loup de mer/Wolfsbarsch/sea bass: GR, FR | Scampi: ZA | Homard/Hummer/lobster: USA

Brot und Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei | Bread and sweet pastries: from the Suvretta House bakery

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers