

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

SUVRETTA HOUSE CLASSICS

AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Gillardeau Bretagne, France		CHF	12
Tagesauster		CHF	12

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

Riserva Royal Beluga from Iran	125g	CHF	668
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	
Osietra Premium Gold from Poland	1 kg	CHF 2498	
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 Süsswein, Cox Orange Apfel, Piemonteser Haselnuss und Trüffel <i>Duo of foie gras «Suvretta House» with sweet wine, cox-orange apple, Piedmont hazelnut, truffle</i>	CHF	56
--	-----	----

Tatar vom Schweizer Rind «al coltello», am Tisch zubereitet <i>Tartar of Swiss beef «al coltello», prepared at the table</i>	CHF	54 / 69
---	-----	---------

Oraking Lachs, Ingwer-Zitronengras Tee, Karotte und Kapuzinerkresse <i>Oraking salmon, ginger-lemongras tea, carrot and nasturtium</i>	CHF	42
---	-----	----

Lauwarmer kanadischer Hummersalat mit geräucherter Molke, Kohlrabi, Schnittlauch und Buchweizen <i>Warm Canadian lobster salad with smoked whey, kohlrabi, chives and buckwheat</i>	CHF	54 / 69
--	-----	---------

Weisser Spargel mit Erdbeeren, Estragon, Eigelb und Pilzen  <i>White asparagus with strawberries, tarragon, egg yolk and mushrooms </i>	CHF	31
--	-----	----

PASTA & WARME VORSPEISEN

«Egg Royale Suvretta House» mit Champagner Beurre blanc	CHF	98
---	-----	----

Spaghetti mit Zitrone und Kaviar <i>Spaghetti with lemon and caviar</i>	30g	CHF	98
---	-----	-----	----

Risotto «Gran Riserva» mit Hummer und Meeresspargel <i>Risotto «Gran Riserva» with lobster and salicorn</i>	CHF	54 / 69
--	-----	---------

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette  <i>Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette </i>	CHF	38
---	-----	----

WINTERTRÜFFEL

Taglierini Risotto mit Trüffel <i>with truffle</i>	supplement	CHF	25 Tagespreis
---	------------	-----	------------------

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «KNORO GRILL»

Tenderloin A4	180g	CHF	178
---------------	------	-----	-----

«Suvretta Burger» mit Foie gras und Brioche <i>with foie gras and brioche</i>	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 <i>Peduzzi's veal chop</i>	300g	CHF	92
--	------	-----	----

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert <i>Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay</i>	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
---	----------------	-----	-----

«Canette à l'orange», Zubereitung 40 min.	für 2 Personen	CHF	178
--	----------------	-----	-----

Glasierte Königstaube à la Presse «Suvretta House» <i>Glazed king pigeon à la Presse «Suvretta House»</i>	für 2 Personen	CHF	178
--	----------------	-----	-----

«Pithivier» von Geflügel mit Entenleber und Wintertrüffel <i>«Pithivier» of poultry with duck liver and winter truffle</i>		CHF	78
---	--	-----	----

WILD | TRADITIONELL

Rehrücken «Suvretta House» <i>Saddle of venison «Suvretta House»</i>	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 <i>Atlantic Sea bass in salt crust</i>	für 2 Personen	CHF	158
---	----------------	-----	-----

Südafrikanische Scampi vom Grill <i>Grilled South African Scampi</i>	pro Stück	CHF	26
--	-----------	-----	----

Seezunge Müllerin Art oder grilliert <i>Sole meuniere or grilled</i>		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
---------------------------------	--	-----	----

Quark Soufflé mit Rhabarber und Erdbeeren, Zubereitung 20 min. <i>Curd cheese soufflé with rhubarb and strawberries</i>		CHF	34
---	--	-----	----

Delice von der Felchlin Schokolade mit Passionsfrucht, Mango und Pekannüssen <i>Delice of Felchlin chocolate wit passion fruit, mango and pekan nuts</i>		CHF	34
---	--	-----	----

Piemonteser Haselnuss mit Bergamotte und Cassis  <i>Piedmont hazelnut with bergamot and blackcurrant</i> 		CHF	28
--	--	-----	----

Calamansi «Suvretta House»		CHF	28
----------------------------	--	-----	----

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