

★★★★★



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

AUSTERN & KAVIAR AUSWAHL

Gillardeau Bretagne, Frankreich

CHF 12.–

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette

Royal Beluga, Iran	50g / 125g	CHF 298.– / CHF 568.–
Siberian Caviar, Italien	50g / 125g	CHF 138.– / CHF 228.–
Osietra Premium Gold, China	50g / 125g	CHF 148.– / CHF 288.–
Royal Osietra, Belgien	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–

mit klassischen Garnituren



«VORSPEISEN»

CHF

- Tomaten-Feigen Allerlei mit Burrata, Kräutersalat und Za'atar   _____ 28.-
- Hummersalat mit Butterkürbis und Passionsfrucht  _____ 54.- / 69.-
- Foie gras «Suvretta House» mit Chutney und Brioche  _____ 54.- / 69.-
- Vitello Tonnato   _____ 32.-
- Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast _____ 44.- / 59.-
mit Herbsttrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____ Tagespreis
- Jambon Persillé «Suvretta House» mit Kräutersalat und geröstetem Brot _____ 38.-
- Grillierter Baby Lattich mit grüner Gazpacho und Isola Ziegenkäse  _____ 34.-

«SALATE»

- Chicorée mit Birne, Miso, Croutons, Schnittlauch, Kernen und Waldpilzen  _____ 26.-
- Freekeh-Salat mit Artischocken, roten Zwiebeln, Apfel, konfierten Tomaten, Minze und Koriander  _____ 26.-

Stellen Sie Ihren Salat ganz nach Ihren Wünschen zusammen:

- mit gebratenem Cajun-blackened Wolfsbarsch _____ 44.-
- mit gebratener BBQ-Pouletbrust _____ 38.-
- mit gebratenen Krevetten _____ 42.-

«SUPPEN»

- Bündner Gerstensuppe _____ 21.-
- Französische Zwiebelsuppe _____ 21.-
- Waldpilzcremesuppe _____ 21.-

«WARME VORSPEISEN»

- Pizzoccheri «Suvretta House»  _____ 23.- / 33.-
- Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum  _____ 23.- / 33.-
- Gnocchi mit Hirschragout und Preiselbeeren _____ 31.- / 41.-
- Gerösteter Kürbis Allerlei mit Sonnenblumenkernen, griechisches Tahini-Joghurt und Granatapfel  _____ 25.- / 35.-
- Spaghettoni mit Zitrone und Kaviar _____ 98.-

«HERBSTLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»

- Risotto Carnaroli Gran Riserva   _____ 29.- / 39.-
- Hausgemachte Tagliatelle  _____ 29.- / 39.-
- Carpaccio vom Black Angus Rind  _____ 41.-
mit Herbsttrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____ Tagespreis
- Portion gebratene Pilze   _____ 17.- / 27.-

«TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen __ p.P. _____	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» _____	38.–
mit Herbsttrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

«FLAMMKUCHEN»

CHF

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln _____	23.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse und Mozzarella 🍴 _____	25.–
Flammkuchen «Herbst» mit Crème fraîche, Hirschschenken, Pilzen und Preiselbeeren _____	25.–
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern, rote Zwiebeln und Avocado _____	26.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Sommertrüffel 🍴 _____	58.–

🌾 auch glutenfrei als Pinsa erhältlich

«HAUPTGÄNGE»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich) _____	54.–
Zürcher Geschnetzeltes _____	54.–
Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei 🌾 _____	54.–
🍷 «Suvretta House Lostallo Lachs Poke Bowl» mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer 🌾 _____	46.–

«CHEF MARTINA'S EMPFEHLUNG»

🍷 Glasiertes Atlantik-Wolfsbarschfilet mit Artischockengemüse und Grenobloise-Sauce 🌾 _____	54.–
Gebratener Hirschrücken mit Karottengemüse, Maluns und Thymianjus _____	56.–

«VOM HEISSEN STEIN»

CHF

Entrecôte _____ 200g _____	74.–
Black Angus Rindsfilet _____ 200g _____	74.–
Rib Eye _____ 300g _____	78.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»

BLACK ANGUS RIND

Entrecôte	200g	74.-
Rib Eye	300g	78.-
Filet	200g	74.-
Filet Ladies Cut	130g	48.-
«Suvretta House» Rindsfiletspiess	200g	74.-
Tomahawk		198.-

KALB

Paillard		54.-
Schmid's St. Galler Kalbsbratwurst	110g / 220g	22.- / 29.-
Peduzzi's Kalbskotelette	300g	85.-

LAMM

Puschlaver Lammkoteletts	300g	62.-
--------------------------	------	------

REH

Rehrücken «Suvretta House»	für 2 Personen	148.-
----------------------------	----------------	-------

FISCH

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste	für 2 Personen	148.-
Seezunge Müllerin Art oder grilliert		74.-

GEFLÜGEL

Stubenküken à l'américaine		56.-
Poulet de Bresse «Suvretta House» Zubereitung 40 min.	für 2 Personen	168.-

«BEILAGEN»

Saisonales Gemüse		9.-
Grilliertes Gemüse		9.-
Kartoffelsalat		9.-
Rösti		10.- / 15.-
Pommes Frites		9.-
Country Cuts mit Parmesan und Trüffel		15.-
Süsskartoffel Fries		9.-

 alle Beilagen sind glutenfrei

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

«SAUCEN»

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Chimichurri
Sauce Béarnaise | Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce

Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 16.– / 24.–

PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau ist ein milder Schafskäse.

Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45% Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

BLAUI GIBÄ

Ein herrlicher Blaukäse aus 100 % Ziegenmilch mit der typischen Säure und Roquefort-Noten im Abgang.

45 % Fett i.T, Thermisierte Bio-Ziegenmilch, Familie Hofstetter, Ruswil, Luzern, Schweiz

GLETSCHER MUTSCHLI

Ist ein gereifter und milder Kuhmilch-Halbhartkäse, der in der Alp-Schaukäserei Morteratsch auf dem offenen Feuer hergestellt wird. Das Mutschli (klein, dick und rund) wird für 5 Wochen auf der Alp gepflegt, bis es genussreif ist.

50 % Fett i.T., Kuhmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

MOSER CHARMANT

Durch die Weisseschimmelreifung hat sich die typische Croûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

GRANIT

Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

ZIEGENFRISCHKÄSE ISOLA

Der frische und milde Ziegenfrischkäse aus Isola (Sils-Maria) wird sorgfältig und mit viel Liebe von der Familie Cadurisch hergestellt. Da die frische Ziegenmilch aufgekocht wird und der Käse mit Säure von der Molke getrennt wird, ist der Käse ohne tierischem Lab hergestellt. Der Käse ist sehr mild und hat einen frischen Geschmack.

45% Fett, i. T., pasteurisierte Ziegenmilch, Oberengadin, Sils-Maria, Graubünden, Schweiz

GLETSCHER ROT

Der Gletscher Rot ist ein cremiger Weichkäse mit roter Kruste. der Käse hat einen würzigen Geschmack, da der Käse im Keller immer wieder gepflegt und geschiert wird.

45% Fett i.T., thermisierter Milch, Familie Hofstetter, Ruswil, Luzern, Schweiz

SAVOGNINER HEUMILCH REZENT

Der Savogniner Heumilch Rezent ist ein mindestens 6 Monate alter, rezent pikanter Savogniner Bergkäse, der aus Bergheumilch hergestellt wird.

48% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Halbhartkäse, laktosefrei, Savognin, Schweiz

«DESSERTS»	CHF
Pistazien-Merveilleux mit Kirschen 	19.-
Nougatine Eis 	19.-
Schokoladenkekse «Coulant» mit Vanilleeis	19.-
Kastanie und Blaubeeren «Vacherin»	19.-

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch	19.-
Wiener Eiskaffee	19.-
«Sgroppino»	19.-
Coupe Dänemark	19.-
Coupe Romanoff	19.-
Coupe Melba	19.-
Coupe Forestière	19.-
Bananensplit	19.-
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis	Kugel 6.50

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»	
Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich	1 dl 25.-
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz	1 dl 24.-

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc	4 cl 14.-
Niepoort Ruby	4 cl 14.-
Porto Presidential Vintage	4 cl 20.-
Grappa Nardini Riserva	4 cl 14.-
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja	4 cl 25.-
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage	4 cl 32.-
Champagner Laurent Perrier, Brut	1 dl 25.-
Champagner Laurent Perrier Rosé	1 dl 30.-

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

alpine hideaway
for generations to come



Rind: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#, UY
Kalb: CH, FR
Lamm: CH, FR, AUS#, IRL
Geflügel: CH, FR, HUN
Schwein: CH, ESP
Wild: CH, AUT, NZL
Ente: FR
Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF
Fisch: FR, NL, PHL, GRC
Brot und Süßgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei
○ = Gesunde Gerichte
🌿 = vegetarisches Gericht
🌱 = veganes Gericht
🌾 = glutenfreies Gericht

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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