



## AUSTERN & KAVIAR AUSWAHL

Gillardeau Bretagne, France

CHF 12.–

Auster des Tages

CHF 12.–




Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette

Riserva Royal Beluga, Iran	125g	CHF 668.–
Beluga, Italien	50g /125g	CHF 237.– / CHF 478.–
Royal Osietra, Belgien	50g /125g	CHF 198.– / CHF 348.–
Osietra Premium Gold, Polen	50g /125g	CHF 148.– / CHF 288.–
Osietra Premium Gold, Polen	1 kg	CHF 2498.–
Sibirischer Kaviar, Polen	50g /125g	CHF 138.– / CHF 228.–



mit klassischen Garnituren



<b>«VORSPEISEN»</b>		<b>CHF</b>
Geräucherter Coruna Lachs mit Randen Variation und Meerrettich  		38.–
Vitello Tonnato  		34.–
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast  		54.– / 69.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch		Tagespreis
Scampi Sashimi mit Baby Lattich, Grapefruit und Yuzu Kosho  		44.–
Jambon Persillé «Suvretta House» mit Kräutersalat und geröstetem Brot 		41.–
<b>«SALATE»</b>		
Endiviensalat mit Fenchel, Mandarinen, Datteln und Pekan Nüssen  		28.–
Kale, Ur-Dinkel, Petersilie, Kaki und Salz-Zitrone  		28.–
Vervollständigen Sie Ihre Auswahl:		
mit gebratenem Cajun-Blackened Wolfsbarsch		46.–
mit gebratener BBQ-Pouletbrust		42.–
mit gebratenen Krevetten		42.–
<b>«SUPPEN»</b>		
Bündner Gerstensuppe		21.–
mit Wienerli		26.–
Französische Zwiebelsuppe 		22.–
Kartoffel-Lauch Creme mit Hirschschinken  		22.–
Won Tong Entenfleischsuppe 		28.–
<b>«SUVRETTA HOUSE WELLNESS &amp; VITAL KLASSIKER»</b>		
Orangen-Ofenkürbis Salat mit Burrata, Mandeln und Granatapfel Vinaigrette  		28.–
Freekeh mit Kürbisgemüse, Mischpilze, Kurkuma-Vinaigrette, Granatapfel  		28.–
Gebratener Atlantik Wolfsbarsch auf saisonalem Ofengemüse und Pomelo Vinaigrette  		56.–
<b>«WARME VORSPEISEN»</b>		
Pizzoccheri «Suvretta House» 		23.– / 35.–
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût, Taggiasca Oliven, Burrata and Basilikum 		25.– / 35.–
Pappardelle mit geschmorrt Rinder Backen		28.– / 38.–
Gnocchi mit Kohl, Rocklobster und Yuzu Beurre Blanc		31.– / 41.–
Tempeh von Soja, Gerösteter Blumenkohl, Kürbis und Shitake  		31.– / 41.–

<b>«FLAMMKUCHEN»</b>		<b>CHF</b>
Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln		28.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln		28.–
Flammkuchen «Boscaiola» mit Crème fraîche, Steinpilzen, Bresaola und Rucola		28.–
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Avocado und rote Zwiebeln		28.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und Wintertrüffel		68.–
mit weissem Trüffel		98.–
auch glutenfrei als Pinsa erhältlich		

### **«TRADITIONELLES»**

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen	 p.P.	61.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept»		41.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch		Tagespreis




### **«WINTERLICHE TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»**

Risotto Carnaroli Gran Riserva	 	25.– /35.–
Hausgemachte Taglierini		25.– /35.–
Carpaccio vom Black Angus Rind	 	41.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch		Tagespreis

### **«SUVRETTA KLASSIKER»**

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich)	54.–
Zürcher Geschnetzeltes	54.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei	54.–
Grilliertes Thunfischsteak mit Wasabi Dauphine Kartoffeln, Wok Gemüse und Ponzu Sauce	56.–

### **«CHEF MARTINAS'S EMPFEHLUNG»**

Reh Tagliata mit Karotten Gemüse, Kartoffel-Kastanien Stampf und Preiselbeeren Jus		56.–
Gegrilltes Pata Negra «Secreto» auf Bohnen cassoulet und Gremolata	 	56.–

### **«VOM HEISSEN STEIN»**

US Rib Eye	300g	84.–
US Entrecôte	200g	74.–
Black Angus Rindsfilet	200g	76.–


## «VOM HOLZKOHLE GRILL»

CHF

### BLACK ANGUS RIND

US Entrecôte	200g	74.–
US Rib Eye	300g	84.–
Filet	200g	76.–
Filet Ladies cut	130g	48.–
«Suvretta House» Rindsfiletspiess	200g	76.–
Tomahawk (für 2 personen)		198.–
«Cut of the day»		Tagespreis

### KALB

Paillard  		54.–
Schmid's St. Galler Bratwurst 	110g / 220g	22.– / 29.–

### LAMM

Puschlaver Lammkoteletts	300g	64.–
--------------------------	------	------

### FISCH

«Catch of the day»	Tagespreis
Seezunge grilliert oder Müllerin Art	74.–

### GEFLÜGEL

Stubenküken à l'américaine	56.–
----------------------------	------

## «BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

Saisonales Gemüse	9.–
Gegrilltes Gemüse	9.–
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben	9.–
Rösti	9.– / 18.–
Country Cuts mit Parmesan und Trüffel	18.–
Süsskartoffel Fries	12.–

alle Beilagen sind glutenfrei

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

## «SAUCEN»

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Sauce Béarnaise

Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce | Chimichurri

**PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE**

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau Tschlin ist ein milder Schafskäse.  
Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45% Fett i.T., 100% Bio Schafsmilch, 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, FamilieHofstetter, 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 Weisschimmelreifung 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

**PARMINO (SCHWEIZER PARMESAN)**

Parmino ist ein mehrfach ausgezeichnete Schweizer dreiviertel-Fett Hartkäse, hergestellt aus Rohmilch von silofrei gefütterten Kühen. Aus hochwertigen, naturbelassenen Rohstoffen entsteht in handwerklicher Fertigung ein Produkt von höchster Qualität und einzigartigem Charakter.

min. 40% Fett i.T., Käserei Flüeler, Alpnach Dorf

**VACHERIN MONT D'OR**

Dieser winterliche Saisonkäse kommt aus dem Jura. Sein Tannenholzgürtel verleiht ihm leichte Tannin-Note. Er wird seit über 100 Jahren von Hand gemacht und hat einen milden bis sehr würzigen Geschmack.

50% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Jura, Schweiz

**QUADRETTO**




Geschmierter Rohmilchkäse aus Kuhmilch mit einem milden Aroma. Trotzdem ist der Käse schön kräftig, erdig und leicht säuerlich im Geschmack.

22,5% Fett, Kuhmilchkäse, Weichkäse, Städtlichäsi Lichtensteig, 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
Apfel Tarte mit Crème fraîche und Malaga-Rosineneis		24.–
Opera «Suvretta House» mit Waldbeeren Coulis und weissem Kaffeeis 		24.–
Kürbistörtchen mit Birne und Vanille 		24.–
Pavlova mit Himbeeren und Frischkäsecreme 		24.–

#### «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», Heidi Schröck, Rust, Austria	1 dl	25.–
---	------	------

#### «DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc	4 cl	14.–
Niepoort Ruby	4 cl	14.–
Porto Presidential Vintage	4 cl	20.–
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja	4 cl	25.–
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage	4 cl	39.–
Champagne Laurent Perrier, Héritage	1 dl	28.–
Champagne Laurent Perrier Rosé	1 dl	33.–

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  
Flammkuchen: CH  
Pinsa: IT



= vegetarian dish  
= vegan dish  
= gluten-free dish  
= lactose-free dish

All prices in CHF, including 8.1% VAT.

In case of allergies, please contact your waiter.

# = might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives