



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 Osietera, Belgien	50g /125g	CHF 198.- / CHF 348.-
Osietera Premium Gold, Polen	50g /125g	CHF 148.- / CHF 288.-
Osietera Premium Gold, Polen	1 kg	CHF 2498.-
Sibirischer Kaviar, Polen	50g /125g	CHF 138.- / CHF 228.-

mit klassischen Garnituren



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

«FLAMMKUCHEN»	CHF	
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

«KÄSE»

Schweizer Käseauswahl von 4 Sorten mit Chutney

CHF

24.–

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, 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 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 ausgezeichneter 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 Kaffeeees	①	24.–
Kürbistörtchen mit Birne und Vanille	②	24.–
Pavlova mit Himbeeren und Frischkäsecreme	③	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