



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



«VORSPEISEN»		CHF
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
«SALATE»		
Endiviensalat mit Fenchel, Mandarinen, Datteln und Pekan Nüssen  		28
Kale, Ur-Dinkel, Petersilie, Kaki und Salz-Zitrone  		28
Spargelsalat mit Quinoa, Feta, Erdbeeren und Balsamico Vinaigrette   		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		22
Weisse Spargelcremesuppe  		22
Won Tong Entenfleischsuppe 		28
«SUVRETTA HOUSE WELLNESS & VITAL KLASSIKER»		
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
«WARME VORSPEISEN»		
Pizzoccheri «Suvretta House» 		23 / 35
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût, Taggiasca Oliven, Burrata and Basilikum 		25 / 35
Pappardelle mit geschmorten Rinder Backen		28 / 38
Gnocchi mit Rocklobster, Spargel und Bärlauch beurre blanc		31 / 41
Tempeh von Soja, Gerösteter Blumenkohl, Kürbis und Shitake  		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 «Primavera» mit Crème fraîche, Fontina Käse, Spargel und Bärlauch 🌿		28
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Avocado und rote Zwiebeln		28
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und Wintertrüffel 🌿 auch glutenfrei als Pinsa erhältlich		68
«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
«SAISONALES SPARGELANGEBOT»		
Grüner Spargel mit Rührei oder pochiertem Ei, Nussbutter, Parmesanspänen und Wintertrüffel 🌿		56
Spargel Weiss, grün oder gemischt mit Kartoffeln und Sauce nach Wahl 🌿 ____250g / 500g____		34 / 44
(Sauce Hollandaise, Vinaigrette oder Nussbutter)		
Supplement		
mit geräuchertem schottischen Lachs		33
mit Bündner Trockenfleisch		28
mit Bündner Rohschinken		23
mit gekochtem «Suvretta House» Schinken		17
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch		Tagespreis

«VOM HEISSEN STEIN» **CHF**

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

«VOM HOLZKOHLE GRILL» **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 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 Kaffeeis			24
Mandel Financier mit Rhabarber und Erdbeeren	 		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	6.5
«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