



AUSTERN & KAVIAR AUSWAHL

Gillardeau Bretagne, France

CHF

CHF 12

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette

Beluga, Italien	50g /125g	CHF 237 / CHF 478
Siberischer Kaviar, Polen	50g /125g	CHF 138 / CHF 228
Osietra Premium Gold, Polen	50g /125g	CHF 148 / CHF 288
Royal Osietra, Belgien	50g /125g	CHF 198 / CHF 348

mit klassischen Garnituren



«VORSPEISEN»		CHF
Rande mit Tomate, Zwetschge, Burrata und Kräutersalat 		32
Lauwarmer Maine Hummersalat mit Erbsen, Daikon und Buttermilch Vinaigrette 		54 / 69
Foie Gras «Suvretta House» mit Quitte und Brioche		69
Vitello Tonnato  		34
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast 		54 / 69
mit saisonalem Trüffel, frisch gehobelt am Tisch		Tagespreis
Jambon Persillé «Suvretta House» mit Kräutersalat und geröstetem Brot 		41
Grillierter Baby Lattich mit Vichyssoise und eingelegten Waldpilzen 		34
«SALATE»		
Herbstsalat   		28
mit Castelluccio Linsen, Stangensellerie, gepickelten Karotten, Birne und Balsamico Dressing		
Ur Dinkel mit grillierter Zucchini, 		28
Traube, gesalzenem Ricotta, Salzzitrone, Spinat, Pinienkernen und Minze		
Vervollständigen Sie Ihre Auswahl:		
mit gebratenem Cajun-Blackened Wolfsbarsch		46
mit gebratener BBQ-Pouletbrust		42
mit gebratenen Krevetten		46
«SUPPEN»		
Bündner Gerstensuppe		23
mit Wienerli		28
Französische Zwiebelsuppe		24
Waldpilzcremesuppe  		23
«WARME VORSPEISEN»		
Pizzoccheri «Suvretta House» 		23 / 35
Hausgemachte Taglierini mit Tomatenragoût, Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 		25 / 35
Gnocchi mit Hirschragout und Preiselbeeren		31 / 41
Gerösteter Blumenkohl «Suvretta House»		38
Spaghetti mit Zitrone und Kaviar 30g Kaviar		98

«FLAMMKUCHEN»			CHF
Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln			28
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln			28
Flammkuchen «Autunno» mit Pilzen, Hirschschinken, Preiselbeeren und Morteratsch Stein			28
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Avocado und rote Zwiebeln			28
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Herbsttrüffel			68
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 saisonalem Trüffel, frisch gehobelt am Tisch		Tagespreis

«HAUPTGÄNGE»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich)		58
Zürcher Geschnetzeltes		58
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei		56
Gebratenes Hirsch Kotelett mit Bimi Brokkoli, Sellerie, Preiselbeeren und Rosmarin Jus		56
Grilliertes Thunfisch Steak auf Wasabipüree und gebratenem Gemüse		56

«SPEZIALITÄTEN VON PFIFFERLINGEN ODER SAISONALEM TRÜFFEL»

Risotto		32/42
Taglierini		32/42
Pfifferlinge «Trifolati» auf Brioche		32/42
Rindercarpaccio mit Pfifferlingen «Trifolati»		58
Supplement Trüffel frisch gehobelt am Tisch		Tagespreis

«SUVRETTA HOUSE KLASSIKER»

Beef Filet Wellington «Suvretta House»	Zubereitung 40 min.	für 2 Personen	198
Poulet de Bresse «Suvretta House»	 Zubereitung 40 min.	für 2 Personen	178
Rehrücken «Suvretta House»	Zubereitung 40 min.	für 2 Personen	178
Peduzzi's Kalbskotelett		300g	92

«VOM HEISSEN STEIN»

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

«VOM HOLZKOHLE GRILL» **CHF****BLACK ANGUS RIND**

Filet	200g	76
Filet Ladies cut	130g	48
«Suvretta House» Rindsfiletspiess	200g	76

US Entrecôte	200g	76
US Rib Eye	300g	84
Tomahawk (für 2 personen)		198
«Cut of the day»		Tagespreis

KALB

Paillard  		58
Bechinger's St. Galler Bratwurst 	110g / 220g	24 / 34

LAMM

Puschlaver Lammkoteletts	300g	64
--------------------------	------	----

FISCH

Seezunge grilliert oder Müllerin Art		74
Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste (für 2 Personen)		148

GEFLÜGEL

Stubenküken à l'américaine		58
----------------------------	--	----

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

Saisonales Gemüse		12
Gegrilltes Gemüse		12
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben		12
Rösti		12
Country Cuts mit Parmesan und Trüffel		18
Süsskartoffel Fries		14
alle Beilagen sind glutenfrei		

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage und eine Sauce inklusive, jede weitere Beilage und weitere Sauce laut a la Carte Preisen.

«SAUCEN»**CHF**

Kräuterbutter Café de Paris Zitronenbutter Sauce Béarnaise	a supplement	12
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

CHEVRE ROUGE

Einzigartig vollmundiger Ziegenweichkäse mit Rotschmiere in Gugelhopf Form, hergestellt im Berner Jura aus Rohmilch. Der Chevre Rouge wird zwischen 1 und 3 Monaten gereift.

45 % Fett i.T, Thermisierte Bio Ziegenmilch, Agnès Spielhofer Beroud auf 820 m.ü.M, Bern, 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

**BLAUER ENZIAN **

Der Blaue Enzian ist cremig und hat ein mild würziges Aroma, er ist mit Blauschimmeladern durchzogen. Dieser Käse wird in Unterwasser produziert und in den eigenen Kellern ausgereift.

Unterwasser/Käserei Stofel, Schweiz

50% Fett i.T: Kuhmilch, Rohmilch Geschmack: Mildes Blauschimmelaroma, cremig, mild

**MÜNSTERTALER MUMMA VEGLIA **

Der Schweizer Vollfettkäse aus thermisierter Müstairer Heumilch verbringt sechs bis neun Monate in den Kellern der Chascharia Val Müstair.

Herkunft: Münstertal, Schweiz

45% Fett i.T thermisiert, Kuhmilch: Geschmack: Rezent

**ENGADIN FORTE **

Der Käse reift 6 bis 8 Monate. Er schmeckt gehaltvoll, würzig und aromatisch. Feine Reifekristalle im Teig sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis

Bever

45% FETT i.T, Kuhmilch, pasteurisiert: Geschmack: würzig

«DESSERTS»		CHF
Brombeere «Suvretta House»  		24
Apfelstreusel mit Vanille und Preiselbeeren		24
Maronitörtchen «Suvretta House»  		24
Dessert von Zwetschge, Zimt und Hefe 		24
«UNSERE KLASSIKER»		
Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch		23
Wiener Eiskaffee		23
«Sgroppino» (am Tisch zubereitet)		23
Coupe Dänemark		23
Coupe Nesselrode		23
Coupe Romanoff		23
Coupe Melba		23
Coupe Forestière		23
Bananensplit		23
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis	Kugel	7.5
«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, IRL
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