



# Grand Restaurant

## A la carte

# Grand Restaurant

## A la carte

### ENTRÉES

Foie gras Suvretta House, chutney d'ananas et brioche à l'anis étoilé  
*Foie gras Suvretta House mit Ananaschutney und Sternanis-Brioche*  
Foie gras Suvretta House style with pineapple chutney and star anise brioche CHF 18.– / 25.–

Tartare de bœuf préparé à table / *Rindstatar am Tisch zubereitet*  
Beef tatar prepared tableside CHF 18.– / 28.–

Mille-feuille de thon sashimi aux artichauts, Zibello, pourpier et yuzu  
*Mille feuille vom Sashimi Thunfisch mit Artischocken, Zibello, Portulak und Yuzu*  
Mille feuille of sashimi tuna with artichokes, Zibello, purslane and yuzu CHF 16.– / 22.–

Salade d'homard aux mandarines, salade mâche et salsifis noirs  
*Hummersalat mit Mandarinen, Nüsslisalat und Schwarzwurzeln*  
Lobster salad with mandarins, lambs lettuce and black salsifies CHF 18.– / 26.–

### PASTA

Taglierini faits maison, homard, burrata et estragon  
*Hausgemachte Taglierini mit Hummer, Burrata und Estragon*  
Home-made taglierini with lobster, burrata and tarragon CHF 26.–

Spaghetti aux citrons et caviar / *Spaghetti mit Zitrone und Kaviar*  
Spaghetti with lemons and caviar (30g) CHF 32.–

### TRUFFES BLANCS & D'HIVER NOIR

Taglierini frais / *Frische Taglierini* / Fresh taglierini prix de jour  
*Risotto* prix de jour  
Oeuf Suvretta House / *Ei Suvretta House* / Egg Suvretta House prix de jour

### SPECIALITÉ DU GRILL «GREEN EGG»; LE MIEUX DE BŒUF US, ESPAGNE, JAPANESE WAGYU, VEAU ET AGNEAU

#### US PRIME

Sirloin 300 g CHF 35.–  
Tenderloin 200 g CHF 39.–

#### ESPAGNE

Morucha Côte de bœuf (pour 2 personnes) CHF 74.–

#### JAPANESE WAGYU

Sirloin Steak A3 200 g CHF 58.–  
Sirloin Steak A5 200 g CHF 68.–

Tenderloin A3 180 g CHF 68.–  
Tenderloin A5 180 g CHF 78.–

Le Burger au foie gras et brioche truffé / *mit Gänseleber und Trüffelbrioche*  
with foie gras and truffled brioche CHF 64.–

#### VEAU ET AGNEAU DE LA REGION

Peduzzi's steak de veau / *Peduzzi's Kalbssteak* / Peduzzi's veal steak CHF 38.–

Peduzzi's selle d'agneau sautée en foin / *Peduzzi's Lammrücken im Heu gegart*  
Peduzzi's lamb saddle sautéed in hay (pour 2 personnes) CHF 46.–

### VOLAILLE, PIGEON ET CERF

Poularde de Bresse pochée aux truffes d'hiver / *pochierte Poularde aus der Bresse mit Wintertrüffel*  
poached Poulard from Bresse with winter truffles CHF 24.–

Pigeon à la façon pékinoise, pannequet et concombre / *Peking Taube mit Pfannkuchen und Gurke*  
Pigeon Peking style with pancake and cucumber (pour 2 personnes) CHF 46.–

Entrecôte de cerf en pâte feuilletée au chou rouge et champignons des bois  
*Hirschentrecôte im Blätterteig mit Rotkraut und Waldpilzen*  
Venison entrecote with red cabbage and forest mushrooms (pour 2 personnes) CHF 48.–

### POISSON

Loup de mer atlantique en croûte de sel / *Atlantik Wildfang Wolfsbarsch in der Salzkruste*  
Wild Atlantic sea-bass in salt crust (pour 2 personnes) CHF 48.–

Filet de turbot atlantique / *Atlantik Steinbuttfilet* / Atlantic Turbot fillet CHF 21.–

Steak de thon grillé / *Thunfischsteak vom Grill* / Tuna steak from the grill CHF 21.–

Scampi d'Afrique du Sud grillé / *Südafrikanischer Scampi vom Grill*  
grilled South African Scampi CHF 12.–

### GARNITURES

Légumes de jour, artichauts sautés, feuilles d'épinards, champignons forestiers, purée de pommes de terre, pommes de terre rissolées, pommes frites des Grisons, brocoli, chou-fleur et petits pois

*Tagesgemüse, gebratene Artischocken, Blattspinat, gemischte Waldpilze, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Bündner Fries, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen*

Daily vegetables, pan fried artichokes, leaf spinach, forest mushrooms, mashed potatoes, fried potatoes, fries from the Grisons, broccoli, cauliflower and peas

### DESSERTS A LA CARTE

Crêpe Suzette aux oranges / *Crêpes Suzettes mit Orange* / Crêpe Suzette with orange CHF 12.–

Variation de chocolat suisse / *Variation von der Schweizer Schokolade*  
Variation of Swiss chocolate CHF 14.–

Crème brûlée aux agrumes marinés et granola  
*Crème brûlée mit marinierten Zitrusfrüchten und Granola*  
Crème brûlée with marinated citrus fruit and granola CHF 12.–

Baby ananas braisée à la tartelette au chocolat tiède, fruit de la passion et glace à la fève de tonka  
*Geschmorte Babyananas mit warmem Schokoladentörtchen, Passionsfrucht und Tonkabohnenglace*  
Braised aby pineapple with warm chocolat tartelette, passion fruit and tonka bean ice-cream CHF 13.–

Soufflé tiède / *Warmes Soufflé*  
Warm soufflé (pour 2 personnes, 30 min. pour la préparation) CHF 32.–