

SUVRETTA-STUBE



★★★★★



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»	CHF
Vitello Tonnato _____	32.-
Sommer-Ceviche * _____	34.-
Sommer Salat «Suvretta House» 🍴	
mit Babyspinat, Fenchel, Granny Smith Apfel, Amarant, Blaubeeren und Oreganodressing _____	24.-
Birnensalat mit Rucola und Burrata 🍴 _____	27.-
Pikantes Thunfischtatar mit Sesamchips und Mesclun Salat * _____	36.-

«SUPPEN»	
Bündner Gerstensuppe _____	18.-
Sommerliche Minestrone 🍴 _____	18.-
Französische Zwiebelsuppe _____	18.-
Gazpacho mit geräucherter Krevette * _____	21.-

«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE & PFIFFERLINGE»	CHF
Rindscarpaccio _____	34.-
Risotto Carnaroli Gran Riserva 🍴 _____	27.- / 39.-
Hausgemachte Tagliatelle 🍴 _____	27.- / 39.-
Sommersalat 🍴 _____	22.- / 34.-
Ravioli 🍴 _____	27.- / 39.-

«FLAMMKUCHEN»	
Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln _____	19.-
Flammkuchen «Valtellina» mit Crème fraîche, Bresaola, Waldpilzen und Rucola _____	21.-
Flammkuchen «Méditerrané» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse und Mozzarella 🍴 _____	19.-
Flammkuchen «Salmoné» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern und Zitrone _____	22.-
Flammkuchen «Suvretta» mit Crème fraîche und schwarzem Sommertrüffel 🍴 _____	49.-

«HAUPTGÄNGE»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert _____	49.–
Zürcher Geschnetzeltes _____	49.–
Bergeller Kalbsleberschnitzel mit Salbei, Apfel und Schalotten _____	49.–
Spare Ribs mit Bündner Fries, Coleslaw und Kräuter-Quark _____	39.–
Pouletfiletstreifen in Kokos paniert mit Gemüse-Crudité * _____	36.–
Teriyaki-Poulet-Wrap mit Bündner Fries und Kräuter-Quark _____	36.–
Club Sandwich mit Thunfisch, Avocado, Weisskohl, gelben Tomaten und Bündner Fries * _____	34.–
Pita Sandwich mit Lamm, Tzatziki und griechischem Salat _____	29.–
Quinoa Burger mit Harissa, geräuchertem Tofu, Coleslaw und Bündner Fries 🍴 _____	34.–
Puschlaver Pizzoccheri 🍴 _____	19.50 / 29.–
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 🍴 _____	19.50 / 29.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»**BLACK ANGUS RIND**

Hatecke's Entrecôte aus dem Felsenkeller _____ 200g _____	63.–
«Rib-Eye» _____ 300g _____	59.–
Filet _____ 200g _____	68.–
«Suvretta's» Zigeunerspiess _____	56.–

KALB

Paillard _____	49.–
Echte St. Galler Bratwurst _____ 110g / 220g ____	22.– / 29.–
Hatecke's Kotelett für 2 Personen _____ p.P. _____	75.–
Steak _____ 200g _____	63.–

GEFLÜGEL

Knuspriges Stubenküken im Ganzen mit Rosmarin _____	46.–
---	------

FISCH

«Catch of the day» _____	Tagespreis
--------------------------	------------

«VOM HEISSEN STEIN»

Kalbssteak _____ 200g _____	63.–
Entrecôte _____ 200g _____	63.–
Rindsfilet _____ 200g _____	68.–
«Surf and Turf» (Riesenkrevetten & Entrecôte) _____	59.–

«BEILAGEN ODER VEGETARISCHE ALTERNATIVE»**CHF**

Sommer Couscous _____	12.– / 26.–
Kartoffeln mit Pesto _____	8.– / 15.–
Bündner Fries _____	8.–
Knusprige Polenta _____	8.– / 21.–
Romanesco mit geräuchertem Tofu _____	9.– / 23.–
Rösti _____	8.– / 12.–
Sommergemüse _____	8.– / 19.–
Grilliertes Gemüse _____	10.– / 21.–

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

«SAUCEN»

Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Grüne Pfeffersauce, Zitronenbutter, Rotweinjus, Chimichurri oder Waldpilzsauce

Rind: CH, US#, IRL, ARG, JP, ESP
 Kalb: CH, FRA
 Geflügel: CH, FRA
 Lamm: CH, FRA, AUS, IRL
 Wild: CH, AUT, NZL
 Schwein: CH, FRA, ESP

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service

* = Chef Isaac's persönliche Empfehlung

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

🍴 = vegetarisches Gericht

«KÄSE» CHF
Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 21.–

BERGFICHTE

Die Bergfichte ist ein flacher, runder Käselaib. Das Besondere ist die frisch geschnittene Bergfichtenrinde, die den Käse umrandet. Sie gibt dem Käse seinen besonderen Geschmack und eine leicht rötliche Färbung. Der Käse ist weich fließend und dennoch schnittfest. Sein Geschmack ist kräftig und leicht säuerlich.
min. 50% Fett i.T., Rohmilch Kuh, Lichtensteig, Schweiz

TSCHLINIS WEISSSCHIMMELKÄSE

Der Käse stammt aus der Käserei Tschlin der Familie Mair-Denoth. Er hat eine Weisssschimmelreifung, ist cremig, mild-würzig und hat ein ausgeprägtes, aber feines Ziegenaroma.
Die Rinde ist zum Verzehr geeignet.
45% Fett i.T., Pastmilch Ziege, Unterengadin, Graubünden, Schweiz

MÄLÖGIN BIO-KNOSPE

Der Vollfettweichkäse stammt aus der Latteria Bregaglia aus Vicosoprano. Er hat eine Weisssschimmelreifung, ist schön weich und cremig. Er hat verführerische Bergeller Geschmacksnoten mit viel Charakter.
45% Fett i.T., Pastmilch Kuh, Bergell, Graubünden, Schweiz

ZIEGENKÄSE ISOLA

Der Käse der Familie Cadurisch aus Isola in Maloja ist angenehm erfrischend und hat einen reinen Ziegen- geschmack. Die Rinde ist zum Verzehr geeignet.
45% Fett i.T., Pastmilch Ziege, Graubünden, Schweiz

SCHAFSHALBHARTKÄSE TSCHLIN

Der Käse aus der Käserei Tschlin der Familie Mair-Denoth hat eine Rotschmierereifung und ist ein würziger Schafskäse. Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.
45% Fett i.T., Pastmilch Schaf, Tschlin, Unterengadin, Schweiz

BÜFFELBLAUKÄSE

Der Blauschimmelkäse der Familie Schmid ist ein würziger bis pikanter Weichkäse der mit Blauschimmel durchzogen ist. Die Rinde ist zum Verzehr geeignet.
48% Fett i.T., Büffelpastmilch, Städtlichäsi Lichtensteig, Familie Schmid, St. Gallen, Schweiz

HUUSCHASLI

Das Huuschasli aus der Käserei von Willi Schmied ist 6-8 Wochen alt, hat eine Rotschmierreifung und ist mildwürzig.
55% Fett i.T., Rohmilch Kuh, Toggenburg, Schweiz

GRANIT

Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.
45% Fett i.T., Rohmilch Kuh, Bergell, Schweiz

«DESSERTS» CHF
«Isaac's Margaritas»: Mango – Basilikum / Aprikose – Lavendel / Passionsfrucht _____ 17.–
Pavlova mit frischen Beeren, leichter Zitronencreme und Himbeer-Thymian-Sauce _____ 17.–
Schokoladen Mille Feuille mit Kirschen und Haselnuss _____ 18.–
Tonkabohnen Crème Brûlée mit Litchisorbet und Mandel Tuille _____ 17.–
Lauwarme Aprikosentarte mit Sauerrahmeis _____ 18.–
Frische Beeren _____ 21.–

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee _____ 16.–
Wiener Eiskaffee _____ 16.–
«Scroppino» _____ 16.–
Coupe Dänemark _____ 16.–
Coupe Romanow _____ 16.–
Coupe Melba _____ 16.–
Coupe Forestier _____ 16.–
Bananensplit _____ 16.–
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis _____ Kugel _____ 4.–

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc _____ 4 cl _____ 14.–
Sandemann Port Old Invalid _____ 4 cl _____ 14.–
Porto Presidential Vintage _____ 4 cl _____ 18.–
Grappa Nardini Riserva _____ 4 cl _____ 14.–
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja _____ 4 cl _____ 25.–
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage _____ 4 cl _____ 32.–
Laurent-Perrier, Brut _____ 1 dl _____ 19.–
Laurent-Perrier, Brut Rosé _____ 1 dl _____ 20.–

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Weinkarte.

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

