

# VALENTINE'S DAY FLEURS ET CŒURS

We wish you  
a wonderful Valentine's Day!

## VINS BLANCS

Malanser Riesling x Sylvaner AOC 2016  
Georg Fromm  
Malans, Grisons, Suisse  
CHF 68.- 75 cl  
CHF 10.- 10 cl

Pouilly-Fumé a.c. 'Vieilles Vignes' 2012  
Domaine Masson-Blondelet  
Pouilly-sur-Loire, France  
CHF 111.- 75 cl  
CHF 16.- 10 cl

## VINS ROUGES

Pinot Noir 'Trocla Nera' AOC 2015  
Obrecht, Weingut zur Sonne  
Jenins, Grisons, Suisse  
CHF 93.- 75 cl  
CHF 13.- 10 cl

Châteauneuf-du-Pape a.c. 'Vieux Télégraphe' 2012  
Henri Brunier, Bédarrides  
Côtes-du-Rhône, France  
CHF 128.- 75 cl  
CHF 19.- 10 cl

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ  
Mercredi, le 14 Février 2018

# MENU DE SAINT-VALENTIN

Tartare de veau  
au caviar Oscietra Belgique, chou-fleur et jaune d'œuf  
*Kalbstatar mit belgischem Oscietra Kaviar, Blumenkohl und Eigelb*  
Veal tartar with Belgian Oscietra caviar, cauliflower and egg yolk

---

Essence d'amour

---

Duo de langouste et scampi  
aux petits pois, morilles et grenadine  
*Duo vom Rock Lobster und Scampi  
mit Erbsen, Morcheln und Granatapfel*  
Duo of rock lobster and scampi  
with peas, morels and pomegranate

---

Poularde de Bresse au céleri, betteraves et truffe d'hiver  
*Bresse Poularde mit Sellerie, Rande und Wintertrüffel*  
Bresse poulard with celeriac, beetroot and winter truffle

---

Chocolat Felchlin au framboises et hibiscus  
*Felchlin Schokolade mit Himbeeren und Hibiskus*  
Felchlin chocolate with raspberries and hibiscus

---

Friandises