

# VALENTINE'S DAY FLEURS ET CŒURS

We wish you  
a wonderful Valentine's Day!

## VINS BLANCS

Zizerser Chardonnay AOC 2017  
Weingut Manfred Meier  
Grisons, Suisse

75cl 88.-

Poggio alle Gazze IGT 2015  
Tenuta dell'Ornellaia  
Toscana, Italie

75cl 153.-

## VINS ROUGES

Crozes-Hermitage 'Silène' a.c. 2016  
J.L. Chave  
Côtes-du-Rhône, France

75cl 78.-

Il Pino di Biserno 2016  
Tenuta di Biserno  
Toscane, Italie

75cl 128.-

## VIN DOUX

Château Doisy-Védrines 2006  
2<sup>ème</sup> cru classé  
Sauternes, France

75cl 118.-

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ  
Vendredi, le 14 février 2020

# MENU DE SAINT-VALENTIN

Vitello et gambero rosso «al coltello»  
au chou-fleur et caviar «Golden Oscietra»

*Vitello und Gambero Rosso «al coltello»  
mit Blumenkohl und «Golden Oscietra» Kaviar*

Vitello and gambero rosso «al coltello»  
with cauliflower and «Golden Oscietra» caviar

---

«Essence d'amour» de pigeon

*«Essence d'amour» von der Taube*

«Essence d'amour» of pigeon

---

Coquille Saint Jacques plongée à main  
sur risotto au céleri et truffle

*Handgetauchte Jakobsmuschel  
auf Sellerie-Trüffelrisotto*

Hand dived scallops  
on risotto of celeriac and truffle

---

Suprême de pintade français et foie de canard  
aux morilles, asperges et petits pois

*Französische Perlhuhnbrust und Entenleber  
mit Morcheln, Spargel und Erbsen*

French guinea fowl breast and duck liver  
with morels, asparagus and peas

---

Variation de cerises de cœur

*Variation von Herzkirschen*

Variation of heart cherries

---

Pralinés & Friandises