

RESTAURANT CHASELLAS

BY SUVRETTA HOUSE

Team

Steven Müller
& Küchenteam

Stefano Rivolta
& Serviceteam

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr,
Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

II menu

Das Menu

Rosenkohlsalat mit Meerrettich Crème Fraîche

–

Gnocchi Val Fex mit Lardo

–

Räbensuppe (Rüebli) & Zwiebelwähe

–

Geräucherter Lachs & Kartoffelpuffer

–

Capuns mit Trockenfleisch

–

Rosa gebratener Rücken vom Iberico Schwein mit Artischocken & Plain in Pigna

–

Sauerrahmglace mit Fuatscha grassa

–

Haselnussparfait & Eierlikör

Accompagnamaint

Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme

5-Gang Menü CHF 95.-

8-Gang Menü CHF 120.-

La partenza

Der Anfang

Grüner Salat mit Kürbiskernen & -Öl <i>French / Italian / Balsamico</i>	12.50
Gemischter Rohkostsalat mit Salbeibrot <i>French / Italian / Balsamico</i>	15.-
Rindstatar «Chasellas» <i>mit Brioche & Essiggurke</i>	37.- / 45.-
Rosenkohlsalat <i>mit Meerrettich Crème Fraîche</i>	22.-
Gnocchi Val Fex <i>mit Lardo</i>	24.-
Geräucherter Lachs <i>mit Kartoffelpuffer</i>	28.-
Capuns <i>mit Trockenfleisch</i>	26.- / 41.-

La suppa

Die Suppe

Räbensuppe (Rüebli) <i>mit Zwiebelwähe</i>	14.50
Kräuterschaumsuppe <i>mit Croûtons</i>	14.50

Pesch e crustaceas

Fisch & Krustentiere

Seezunge im Ganzen
mit Spinat & Kartoffelstock 59.-

Südafrikanische Scampi
mit Reis, eingelegtem Kürbis & Zitronengrasschaum
pro Stück 24.-

Il principal

Das Wichtige

Wienerschnitzel vom Kalb (Elefantenohr)
mit Saisongemüse & Kartoffelsalat 43.-

Lammracks
mit Petersilienwurzel und Plain in Pigna 58.50

Zürcher Geschnetzeltes
mit knuspriger Rösti 42.-

Rosa gebratener Rücken vom Iberico Schwein
mit Artischocken & Plain in Pigna 52.-

Wiener Backhendl
mit Zitronenschnitz & Kartoffelsalat 40.-

Französische Gänseleber vom Grill
mit Moscato d'Asti Trauben & Kartoffelpuree 49.- / 59.-

II dessert

Das Dessert

«Chasellas» Meringue <i>mit Vanilleglace & Doppelrahm</i>	14.-
Vermicelle (mit oder ohne Kirsch) <i>mit Vanilleglace & Schlagrahm</i>	16.-
Cremiger Eiskaffee <i>mit Baileys Espuma</i>	15.-
Eingelegte Bergamotte Birnen <i>mit Vanilleglace & Schokoladensauce</i>	15.-
Sauerrahmglace mit Fuatscha grassa	15.-
Haselnussparfait & Eierlikör	16.-

Giolito Glace

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Stracciatella /
Baumnuss / Caffè / Pistazie / Kokos / Amaretti

Kugel 5.-

Giolito Sorbet

Zitrone / Zwetschge / Apfel / Birne / Traube

Kugel 5.-

Zitronensorbet mit Champagner / Wodka 14.-

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune 14.-

II chaschöl

Der Käse

Käsevariation
mit hausgemachtem Fruchtbrot 21.-