



Full English Suvretta House Afternoon Tea

von 14.00 bis 18.00 Uhr / from 2:00 until 6:00 p.m.

- * **Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie mit Tee oder Kaffee**
Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries with tea or coffee _____ CHF 39.50
- * **mit Champagner Bollinger Special Cuvée Brut (10 cl)**
with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut (10 cl) _____ CHF 58.50
- * **mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin (4 cl) und Fever Tree Tonic / with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin (4 cl) and Fever Tree Tonic** _____ CHF 70.50
- * **mit Porto Presidential Vintage (4 cl)**
with Porto Presidential Vintage (4 cl) _____ CHF 57.50
- * **mit Zizerser Vintage AOC (sweet red wine) (10 cl)** _____ CHF 61.50

Suvretta House Children's Afternoon Tea

bis 12 Jahre / up to the age of 12

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, Magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk

Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, assorted pastry, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink _____ CHF 22.-

Suvretta House Cream Tea

von 14.00 bis 18.00 Uhr / from 2:00 until 6:00 p.m.

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee

Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd with tea or coffee _____ CHF 17.-


Teas

Assam Bari _____	CHF 8.50
Black Tea decaffeinated _____	CHF 8.50
Darjeeling Summer Gold  _____	CHF 8.50
Earl Grey _____	CHF 8.50
English Breakfast _____	CHF 8.50
Fruity White  _____	CHF 8.50
Green Dragon _____	CHF 8.50
Jasmin Gold _____	CHF 8.50
Morning Dew (flavoured green tea) _____	CHF 8.50
Smoked China (Lapsang Souchong) _____	CHF 8.50

Winter Teas

Almond Dreams (fruit infusion) _____	CHF 8.50
Winter's Tale _____	CHF 8.50
Snow White's Dream _____	CHF 8.50

Herbal Teas

Fenchel / <i>Fennel</i>		_____	CHF 8.50
Fruity Camomile		_____	CHF 8.50
Hagebutten / <i>Rose hips</i>		_____	CHF 8.50
Lindenblüten / <i>Lime blossom</i>		_____	CHF 8.50
Refreshing Mint		_____	CHF 8.50
Rooibos Cream Orange		_____	CHF 8.50
Sweet Berries		_____	CHF 8.50
Verveine / <i>Verbena</i>		_____	CHF 8.50

Herbal Teas from the Engadine

Allegra	_____	CHF 8.50
Edelweiss	_____	CHF 8.50
Engadina	_____	CHF 8.50
Margna	_____	CHF 8.50
Trais Fluors	_____	CHF 8.50

Coffees

Espresso _____	Tasse/cup _____	CHF	6.–
	doppelter/double _____	CHF	8.–
Café crème / <i>Coffee with cream</i> _____	Tasse/cup _____	CHF	6.–
	Portion/portion _____	CHF	8.–
Cappuccino _____	Tasse/cup _____	CHF	7.–
Latte macchiato _____	Glas/glass _____	CHF	8.–
Schokolade, Ovomaltine			
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____	Portion/portion _____	CHF	8.–
Milch / <i>Milk</i> _____	20 cl _____	CHF	3.80
	Portion/portion _____	CHF	4.80
Irish Coffee _____	4 cl _____	CHF	19.–
Schweizer Eiskaffee / <i>Ice coffee Swiss style</i> _____		CHF	16.–
Wiener Eiskaffee / <i>Ice coffee Viennese style</i> _____		CHF	16.–

Water

Valser _____ 75cl _____	CHF	10.–
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>		
ohne Kohlensäure / <i>still</i>		
Valser _____ 50cl _____	CHF	8.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>		
ohne Kohlensäure / <i>still</i>		
Valser _____ 33cl _____	CHF	7.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>		
ohne Kohlensäure / <i>still</i>		

Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water _____ 20cl _____	CHF	7.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water _____ 20cl _____	CHF	7.50
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water _____ 20cl _____	CHF	7.50
Fever-Tree Ginger Beer _____ 20cl _____	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water _____ 20cl _____	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water _____ 20cl _____	CHF	7.50

Ginger and Quinine

Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	_____ 20cl _____	CHF 7.50
Schweppes Ginger Ale	_____ 20cl _____	CHF 7.50
Schweppes Bitter Lemon	_____ 20cl _____	CHF 7.50
Schweppes Tonic Water	_____ 20cl _____	CHF 7.50

Soft drinks

Coca Cola / Coca Cola zero	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Elmer Citro	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Fanta	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Orangina	_____ 25cl _____	CHF 7.50
Rivella rot, blau, grün / red, blue, green	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Apfelsaft Möhl	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / with alcohol	_____ 50cl _____	CHF 7.50
Strongbow Apple Cider with elderflower mit Alkohol / with alcohol	_____ 33cl _____	CHF 7.50

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 12.-
Grapefruitsaft / <i>Grapefruit juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 12.-
Pinker Grapefruitsaft / <i>Pink grapefruit juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 12.-
Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 14.-
Gemischter Fruchtsaft / <i>Mixed fruit juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 14.-
Kiwisaft / <i>Kiwi juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 20.-
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 20.-
Karottensaft / <i>Carrot juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 14.-
Klassischer Tomatensaft / <i>Classic tomato juice</i>	_____ 20cl _____	CHF 12.-

Beer

Switzerland

Calanda «Edelbräu» _____ 33cl _____ CHF 10.50

Bellavista Hefe-Weizenbier _____ 32cl _____ CHF 10.50

Palü Bier _____ 32cl _____ CHF 10.50

Tschlin Cler Bier  _____ 33cl _____ CHF 10.50

Engadin Pale Ale _____ 33cl _____ CHF 10.50

Ittinger Klosterbräu _____ 33cl _____ CHF 10.50

International

Heineken Lager _____ 33cl _____ CHF 10.50

Pilsner Urquell _____ 33cl _____ CHF 10.50

Clausthaler _____ 33cl _____ CHF 10.50

ohne Alkohol / without alcohol

Erdinger Hefeweizen _____ 33cl _____ CHF 10.50

Erdinger Hefeweizen _____ 33cl _____ CHF 10.50

ohne Alkohol / without alcohol

Snacks

Traditionelles Club Sandwich

Traditional Club Sandwich _____ CHF 34.–

mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck,
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries
*with pan fried chicken breast, crispy bacon,
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons*

Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»

Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House» _____ CHF 28.–

mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries
*with marinated vegetables, hummus, feta cheese,
miso mayonnaise and fries from the Grisons*

Fassona Rindscarpaccio / Fassona beef carpaccio _____ CHF 41.–

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia Pfeffer
with rocket, sliced Parmesan, salt lemon and Maggia pepper

Croque Monsieur _____ CHF 19.–

mit saisonalem Salat / *with seasonal salad*

Le Steak Tatare / Tartare Steak _____ CHF 45.–

mit Brioche / *with brioche*

Geräuchertes Loch Fyne Lachsfilet

Smoked Loch Fyne salmon fillet _____ CHF 38.–

mit Avocado, Yuzu und Mesclun Salat
with avocado, yuzu and mesclun salad

Snacks

Traditioneller Caesar Salat / *Traditional Caesar salad*

mit Baby Lattich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen
und knusprigem Speck

with baby lettuce, bread croutons, parmesan cheese, anchovies

and crispy bacon _____ CHF 26.–

mit Pouletbrust / *with chicken breast* _____ CHF 36.–

mit Hummer / *with lobster* _____ CHF 49.–

Cœur-de-bœuf-Tomaten / *Cœur-de-bœuf tomatoes* _____ CHF 24.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket*

Saisonaler Salat / *Seasonal salad* _____ CHF 24.–

mit Pomelo, Amarant und Nüssen / *with pomelo,
amaranth and nuts*

Gemüse Crudités / *Vegetable crudités* _____ CHF 23.–

mit Tapenade und Dip / *with tapenade and dip*

Foie Gras «Suvretta House» /

Foie Gras «Suvretta House» _____ CHF 42.–

auf Brioche / *on brioche*

Auswahl von Engadiner Spezialitäten

Selection of specialities from the Engadine _____ CHF 36.–

Canapés

mit geräuchertem Lachs / <i>with smoked salmon</i>	_____ Stück/piece	CHF 6.–
mit Rindstatar / <i>with beef tartare</i>	_____ Stück/piece	CHF 8.–
mit Gänseleber / <i>with goose liver</i>	_____ Stück/piece	CHF 12.–
mit Kaviar / <i>with caviar (China)</i>	_____ 5g _____ Stück/piece	CHF 25.–

Caviar

Le Caviar de Sibérie d'Italie	_____ 50g _____	CHF 138.–
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	_____ 30g _____	CHF 88.–
Le Caviar traditionnel «Golden Oscietra» de Chine	_____ 50g _____	CHF 268.–
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	_____ 30g _____	CHF 148.–
Le Caviar traditionnel «Oscietra Royal Belgian»	_____ 50g _____	CHF 288.–
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	_____ 30g _____	CHF 168.–

Oysters

Loch Fyne _____ Stück/*piece* **CHF 7.–**
aus Schottland / *from Scotland*

Gillardeau _____ Stück/*piece* **CHF 8.–**
aus Frankreich / *from France*

Kelly Austern, flach / Kelly oysters, flat _____ Stück/*piece* **CHF 12.–**
aus Irland / *from Ireland*

Hot dishes

Geröstete Kürbiscrèmesuppe / <i>Roasted pumpkin cream soup</i> _____	CHF	21.–
<i>Krabbenfleisch / Crab meat</i>		
Bündner Gerstensuppe / <i>Grisons barley soup</i> _____	CHF	18.–
Gedämpfte Dim Sum / <i>Steamed Dim Sum</i> _____	CHF	24.–
<i>mit Reissessig im Bambuskörbchen serviert with rice vinegar served in bamboo basket</i>		
Schweizer Prime Rindsburger / <i>Swiss Prime beef burger</i> _	CHF	36.–
<i>mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw-Salat und Bündner Fries with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons</i>		
<i>Greyerzer oder Blauschimmelkäse / <i>Gruyère or blue cheese</i></i> _____	CHF	2.50
<i>Gebratene Gänselebertranche / <i>Pan-fried goose liver slice</i></i> _____	CHF	15.–
Vegetarischer Quinoaburger / <i>Vegetarian quinoa burger</i> _	CHF	34.–
<i>mit Harissa, geräuchertem Tofu, Coleslaw-Salat und Bündner Fries with Harissa, smoked tofu, coleslaw and fries from the Grisons</i>		
The Real Wagyu-Beef Burger _____	CHF	135.–
<i>mit Brioche, gebratener Gänseleber und Trüffeljus with brioche, pan-fried foie gras and truffle juice</i>		
Grünes Thai Curry / <i>Green Thai curry</i> _____	CHF	41.–
<i>mit Parfümreis / with perfumed rice</i>		

Hot dishes

Gebratener Atlantik Wolfsbarsch /

Pan-fried Atlantic sea bass _____ CHF 58.–

mit Barigoule Gemüse und Olivenöl-Emulsion
with barigoule vegetables and olive oil emulsion

Lobster roll _____ CHF 64.–

mit Apfel, Sellerie, Zitronenmayonnaise und Bündner Fries
with apple, celeriac, lemon mayonnaise and fries from the Grisons

Penne mediterraneo / Penne Mediterranean style _____ CHF 39.–

mit Riesencrevetten, Datteltomaten, Taggiasca Oliven,
Kapern und Chili
with king prawns, date tomatoes, Taggiasca olives, capers and chili

Hatecke Rindstagliata / Hatecke beef tagliata _____ CHF 64.–

mit kleinen Kartoffeln, Rucola, Parmesan und altem Balsamicojus
with small potatoes, rocket, parmesan and aged balsamico juice

Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.

We gladly offer you gluten-free options on request.

Rind/beef: CH, IRL, USA#, ARG, JP, ESP / Kalb/veal: CH, FRA
Geflügel/chicken: CH, FRA / Lamm/lamb: CH, FRA, AUS, IRL
Wild/game: CH, AUT, NZL / Schwein/pork: CH, FRA, ESP

Mwst./VAT incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte unser Serviceteam. #Kann mit Hormonen,
Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden
sein. *In case of allergies please contact your waiter. #Might have been produced with
antibiotics and/or other antimicrobial preservatives.*

Cheese and Desserts

Auswahl an Käse von den umliegenden
Bergen und Tälern

Choice of local and regional cheeses _____ CHF 21.–

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

Choice of homemade cakes and tarts _____ CHF 9.50

Desserts von unserem Trolley

Desserts from our trolley _____ CHF 7.50

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Homemade ice cream and sorbets _____ Kugel / scoop _____ CHF 5.–

Bananensplit / *Banana split* _____ CHF 16.–

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark* _____ CHF 16.–

Coupe Romanoff / *Coupe Romanov* _____ CHF 16.–

Coupe Melba _____ CHF 16.–

Coupe Forestier _____ CHF 16.–

Schweizer Eiskaffee / *Ice coffee Swiss style* _____ CHF 16.–

Wiener Eiskaffee / *Ice coffee Viennese style* _____ CHF 16.–

Schlagrahm / *Whipped cream* _____ CHF 2.–

Digestifs

Mirabelle _____	4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer			
Framboises _____	4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer			
Marc de Kluser _____	4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer			
Prune Pérudge _____	4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer			
Fraise des bois Réserve _____	4 cl _____	CHF	33.–
Fassbind			
Cerises sauvages _____	4 cl _____	CHF	55.–
Wilder Steinkirsch Herzstück			
Vieille Prune _____	4 cl _____	CHF	16.–
Fassbind			
Vieille Pomme _____	4 cl _____	CHF	16.–
Fassbind			
Grappa Barbaresco Sperrs _____	4 cl _____	CHF	25.–
Gaja			
Grappa Eglio dell'Ornellaia _____	4 cl _____	CHF	26.–
Tenuta dell'Ornellaia			
Grappa Nonino Picolit _____	4 cl _____	CHF	33.–

Sind Sie ein Gin-Liebhaber? / Are you a Gin lover?

Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.

Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.

Digestifs

Calvados Château du Breuil _____ 4 cl _____	CHF	22.-
Réserve des Seigneurs		
Cognac Hennessy XO _____ 4 cl _____	CHF	37.-
Cognac Otard XO _____ 4 cl _____	CHF	33.-
Cognac Martell Cordon Bleu _____ 4 cl _____	CHF	39.-
Cognac Rémy Martin Louis XIII _____ 4 cl _____	CHF	179.-
Rum Matusalem _____ 4 cl _____	CHF	22.-
15yo Grand Reserva		
Rum Zacapa XO _____ 4 cl _____	CHF	33.-

Whiskies

Oban _____ 4 cl _____	CHF	21.-
14yo		
Balvenie Portwood _____ 4 cl _____	CHF	43.-
21yo		
Cragganmore _____ 4 cl _____	CHF	20.-
12yo		
Laphroaig _____ 4 cl _____	CHF	23.-
10yo		
Yamazaki Single Malt _____ 4 cl _____	CHF	35.-
12yo		

**Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.
*For further selection we would love to present you our bar menu.***

Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.

Please ask for our cigar menu.