

# A la carte

## HUÎTRES

Loch Fyne (par pièce)	l'Écosse	CHF 7.–
Kelly plat (par pièce)	l'Irlande	CHF 12.–
Gillardeau (par pièce)	la France	CHF 8.–
Servis avec pain de seigle noir et cheddar, citron, vinaigre aux échalotes et poivre		

## ENTRÉES

Foie gras à la façon «Suvretta House», chutney d'ananas et brioche a l'anis étoilé <i>Foie gras „Suvretta House“ mit Ananaschutney und Sternanisbrioche</i>	
Foie gras “Suvretta House” style with pineapple chutney and star-anise brioche	CHF 34.– / 48.–

Tartare de bœuf Fassona «al coltello», préparé à la table <i>Tatar vom Fassona Rind „al coltello“, am Tisch zubereitet</i>	
Tartar of Fassona beef “al coltello”, prepared at the table	CHF 39.– / 59.–

Thon aux radis roses, Ponzu, concombre, Granny Smith et caviar «Golden Oscietra» <i>Thunfisch mit Radieschen, Ponzu, Gurke, Granny Smith und „Golden Oscietra“ Kaviar</i>	
Tuna with red radishes, Ponzu, cucumber, Granny Smith and “Golden Oscietra” caviar	CHF 39.– / 59.–

Homard tiède et salade au pamplemousse, patates douces et poivre Sarawak <i>Lauwarmer Hummer und Salat mit Grapefruit, Süsskartoffeln und Sarawak Pfeffer</i>	
Tepid lobster and salad with grapefruit, sweet potatoes and Sarawak pepper	CHF 37.– / 56.–

## PASTA

«Spaghetti alla Chitarra» épicé piquante aux gamberi rossi et estragon <i>„Spaghetti alla Chitarra“ pikant gewürzt, mit Gamberi rossi und Estragon</i>	
“Spaghetti alla Chitarra” spiced piquant with gamberi rossi and tarragon	CHF 56.–

Spaghetti aux citrons et caviar / <i>Spaghetti mit Zitrone und Kaviar</i>	
Spaghetti with lemon and caviar (30g)	CHF 92.50

Risotto «Grand Riserva» au homard et citrouille / <i>Risotto „Grand Riserva“ mit Hummer und Kürbis</i>	
Risotto “Grand Riserva” with lobster and pumpkin	CHF 58.–

## TRUFFES BLANCS & D'HIVER NOIR

Taglierini frais / <i>Frische Taglierini</i> / Fresh taglierini	prix de jour
Risotto	prix de jour
Œuf Suvretta House / <i>Ei Suvretta House</i> / Egg Suvretta House	prix de jour

## SPECIALITÉ DU GRILL «GREEN EGG»; LE MIEUX DE BŒUF US ET BELGIQUE, WAGYU JAPONNAIS, VEAU ET AGNEAU

### US PRIME

Sirloin	300 g	CHF 71.–
Tenderloin	200 g	CHF 76.–

### BELGIQUE

Direndonck Côte de bœuf (pour 2 personnes)	CHF 152.–
--	-----------

### JAPONNAIS MIYAZAKI-GYU WAGYU

Sirloin Steak A4	200 g	CHF 148.–
Tenderloin A4	180 g	CHF 158.–
Le Burger au foie gras et brioche truffé / <i>mit Gänseleber und Trüffelbrioche</i> with foie gras and truffled brioche		CHF 135.–

### VEAU ET AGNEAU DE LA REGION

Peduzzi's selle d'agneau fumée en foin aux courgettes <i>Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert mit ZucchiniGemüse</i>	
Peduzzi's lamb saddle smoked in hay with courgettes (pour 2 personnes)	CHF 132.–

Côtelette de veau de Peduzzi / <i>Kotelett von Peduzzi's Kalb</i> / Cutlet of veal from Peduzzi	CHF 73.–
---	----------

Jarret de veau à la façon «Suvretta House» / <i>Glasierte Kalbshaxe „Suvretta House“</i> Glazed veal knuckle “Suvretta House” style (à partir de 3 personnes, précommande)	CHF 198.–
---	-----------

## VOLAILLE ET PIGEON ET CHEVREUIL

Duo de poularde de Bresse aux truffes d'hiver et pommes de terre <i>Duo von der Bresse-Poularde mit Wintertrüffel und Kartoffeln</i>	
Duo of poulard from Bresse with winter truffles and potatoes	CHF 64.–

Pigeon royale français glacé, jambon Iberico, figues, artichauts et pannequet <i>Glasierte französische Königstaube mit Iberico Schinken, Feigen, Artischocken und Pfannkuchen</i>	
Glazed French king pigeon with Iberico ham, figs, artichokes and pancake (pour 2 personnes)	CHF 132.–

Selle de chevreuil à la façon «Suvretta House» / Rehrücken „ <i>Suvretta House</i> “	
Saddle of venison “Suvretta House” style (pour 2 personnes)	CHF 138.–

## POISSON

Loup de mer en croûte de sel / <i>Wolfsbarsch in der Salzkruste</i>	
Sea-bass in salt crust (pour 2 personnes)	CHF 144.–

Turbot atlantique à la Méditerranée / <i>Atlantik Steinbutt Mediterrane Art</i>	
Atlantic turbot Mediterranean style	CHF 65.–

Steak de thon grillé / <i>Thunfischsteak vom Grill</i> / Tuna steak from the grill (200g)	CHF 65.–
---	----------

Sole en entière, meunière ou grillée / <i>Seezunge im Ganzen, gegrillt oder meunière</i>	
Entire sole, grilled or meunière	CHF 58.–

Scampi d'Afrique du Sud grillé / <i>Südafrikanischer Scampi vom Grill</i>	
Grilled South African Scampi (par pièce)	CHF 19.–

## DESSERTS A LA CARTE

Soufflé tiède à la façon «Suvretta House» Grand Marnier <i>Warmes Soufflé „Suvretta House“ Grand Marnier</i>	
Tepid soufflé “Suvretta House” style Grand Marnier (pour 2 personnes, 30 min. pour la préparation)	CHF 56.–

Crêpe Suzette préparé à la table / <i>Crêpes Suzettes am Tisch zubereitet</i>	
Crêpe Suzette prepared at the table	CHF 26.–

Variation du chocolat Felchlin en différentes textures <i>Variation von der Felchlin Schokolade in verschiedenen Texturen</i>	
Variation of Felchlin chocolate in different textures	CHF 26.–

Pomme de Thurgovie confite, pâte feuilletée croquante et caramel <i>Kandierter Thurgauer Apfel mit knusprigem Blätterteig und Karamell</i>	
Confit apple from Thurgau with crispy puff pastry and caramel	CHF 26.–

Châtaigne au coing, meringue, framboises et airelles rouges <i>Kastanien mit Quitten, Meringue, Himbeeren und Preiselbeeren</i>	
Chestnuts with quince, meringue, raspberries and mountain cranberries	CHF 26.–

Crème brûlée à la mangue et noix de coco, citronnelle, biscuit, mangue et sorbet <i>Mango-Kokosnuss Crème Brûlée mit Zitronengras, Biscuit, Mango und Sorbet</i>	
Mango-coconut crème brûlée with lemon grass, biscuit, mango and sorbet	CHF 26.–

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, ARG, JP, ESP / Veau/Kalb/veal: CH, FRA / Volaille/Geflügel/chicken: CH, FRA  
Agneau/Lamm/lamb: CH, FRA, AUS, IRL / Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL / Porc/Schwein/pork: CH, FRA, ESP

 = Plat végétan/*Veganes Gericht*/Vegan dish / \* = Plat végétarien/*Vegetarisches Gericht*/Vegetarian dish / TVA/MwSt./VAT 7,7% incl.

En case d'allergies veuillez contacter le service/*bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service*/in case of allergies please contact your waiter  
# = *kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*