

SUVRETTA-STUBE





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

Krabbenkuchen mit Guacamole, Jalapeño Aioli und Sweet Chilli Sauce *	28.-
Panierter Tomme mit Preiselbeerkompott * /	26.-
Artischockensalat mit Datteln, grünen Bohnen, Kastanien und Mohn-Chip /	27.-
Vitello Tonnato	32.-
Birnensalat mit Rucola und Burrata /	27.-

«SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe	18.-
Linseneintopf «Suvretta House» /	21.-
Französische Zwiebelsuppe *	18.-
Rinds-Consommé mit Markbein und Gemüse	18.-

«WARME VORSPEISEN»

Spargelrisotto mit Hummer und Mascarpone *	36.- / 48.-
Puschlaver Pizzoccheri /	21.- / 29.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum /	21.- / 29.-
Ricotta Gnocchi mit Hirschragoût *	26.- / 34.-
Mezzelune mit Bündner Fleisch, Ziegenkäse, Baumnuss und Bärlauchpesto *	26.- / 34.-

«WINTERLICHE TRÜFFELSPECIALTÄTEN»

Fassona Rindscarpaccio	41.-
Risotto Acquarello /	26.-
Hausgemachte Taglierini /	25.-
Rührei /	24.-
Wintertrüffel am Tisch dazu	Tagespreis

«FLAMMKUCHEN»

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	21.-
Flammkuchen «Valtellina» mit Crème fraîche, Bresaola, Waldpilzen und Rucola	23.-
Flammkuchen «Méditerrané» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse und Mozzarella /	21.-
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern und Zitrone	24.-
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Wintertrüffel /	49.-

«HAUPTGÄNGE» CHF

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert _____	49.-
Zürcher Geschnetzeltes _____	49.-
Bergeller Kalbsleber mit Salbei, Apfel und Schalotten _____	49.-

«CHEF ISAACS EMPFEHLUNG»

Spare Ribs mit Bündner Fries, Coleslaw und Kräuter-Quark _____	39.-
Pulled Beef-Sandwich mit Rotkraut, Malögin Käse, geräucherten Tomaten und Waffelkartoffeln _____	36.-
Teriyaki-Poulet-Wrap mit Waffelkartoffeln und Kräuter-Quark _____	36.-
Fischsandwich mit Schwarzbrot, Remoulade, gemischtem Salat und Essiggurken * _____	36.-
Gemüse-Burger mit geräuchertem Tofu, Coleslaw und Bündner Fries 🍃 _____	34.-

«VOM HOLZKOHLEGRILL»

BLACK ANGUS RIND

Hatecke's Entrecôte aus dem Felsenkeller _____ 200g _____	63.-
«Rib-Eye» _____ 300g _____	59.-
Filet _____ 200g _____	68.-
«Suvretta's» Zigeunerspiess _____	56.-
«Cut of the day» _____	Tagespreis

KALB

Paillard _____	49.-
Echte St. Galler Bratwurst _____ 110g / 220g _____	22.- / 29.-
Steak _____ 200g _____	63.-

SCHWEIN

Pata Negra Rücken _____ 250g _____	57.-
------------------------------------	------

LAMM

Kotelett _____ 250g _____	58.-
---------------------------	------

GEFLÜGEL

Knuspriges Stubenküken im Ganzen mit Rosmarin _____	46.-
---	------

FISCH

«Catch of the day» _____	Tagespreis
--------------------------	------------

«VOM HEISSEN STEIN»

Kalbssteak _____ 200g _____	63.-
Entrecôte _____ 200g _____	63.-
Rindsfilet _____ 200g _____	68.-
«Surf and Turf» (Riesenkrevetten & Entrecôte) _____	62.-

«BEILAGEN ODER VEGETARISCHE ALTERNATIVE» CHF

Grillierte Portobello Pilze * _____	14.- / 28.-
Lyoner Kartoffeln _____	8.- / 12.-
Bündner Fries _____	8.-
Knusprige Polenta _____	8.- / 21.-
Sautierter Rosenkohl mit geräuchertem Tofu _____	10.- / 23.-
Rösti _____	8.- / 12.-
Saisonales Gemüse _____	8.- / 21.-
Zucchini gratin * _____	10.- / 23.-

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

«SAUCEN»

Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Grüne Pfeffersauce, Zitronenbutter, Rotweinjus, Chimichurri oder Waldpilzsauce

Rind: CH, US#, IRL, ARG, JP, ESP
Kalb: CH, FRA
Geflügel: CH, FRA
Lamm: CH, FRA, AUS, IRL
Wild: CH, AUT, NZL
Schwein: CH, FRA, ESP

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service
* = Chef Isaac's persönliche Empfehlung
= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
🍃 = vegetarisches Gericht

«KÄSE» CHF

Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 19.– / 25.–

FICHTENZAUBER

Der Fichtenzauber ist ein in Fichtenrinde gewickelter cremiger Käse. Sein Geschmack ist rezent und leicht tanninhaltig.

min. 50 % Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bio Käserei Hofstetter Ruswil, Schweiz

PIXEL

Der leicht würzige, cremige Weichkäse ist mit Blauschimmel umrandet.

63 % Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Jumi, Boll, Schweiz

MALÖGIN BIO-KNOSPE

Der Vollfettweichkäse stammt aus der Latteria Bregaglia aus Vicosoprano. Er hat eine Weisseschimmelreifung, ist schön weich und cremig. Er hat verführerische Bergeller Geschmacksnoten mit viel Charakter.

45 % Fett i.T., Kuh Pastmilch, Bergell, Graubünden, Schweiz

TANNENKÄSE

Der Käse der Bio Käserei Stoffel aus Unterwasser ist in Rotwein und Tannenholz gereift und hat ein mildes, zartwürziges Taninaroma.

50 % Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Graubünden, Schweiz

SCHAFSHALBHARTKÄSE TSCHLIN

Der Käse aus der Käserei Tschlin der Familie Mair-Denoth hat eine Rotschmierereifung und ist ein würziger Schafskäse. Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45 % Fett i.T., Schaf Pastmilch, Tschlin, Unterengadin, Schweiz

BÜFFELBLAU KÄSE

Der Blauschimmelkäse ist ein elegant pikanter Weichkäse der mit Blauschimmel durchzogen ist. Sein Geschmack erinnert an taufrischen Waldboden.

52% Fett i.T, thermisierte Büffelmilch, Bio Käserei Hofstetter Ruswil, Schweiz

HUUSCHASLI

Das Huuschasli aus der Käserei von Willi Schmied ist 6-8 Wochen alt, hat eine Rotschmierereifung und ist mildwürzig.

55% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Toggenburg, Schweiz

GRANIT

Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

TSCHIGRUN

Der Ziegenricotta wird in der Käserei Tschlin der Familie Mair-Denoth durch eine Säuregerinnung hergestellt. Der Geschmack ist mild und hat ein feines, wenig ausgeprägtes Aroma nach Ziege.

45% Fett i.T., Ziege Pastmilch, Bergell, Schweiz

«DESSERTS» CHF

«Isaac's Margaritas»: Mango – Basilikum / Mandarine / Passionsfrucht _____ 17.–

Felchlin-Schokoladenkuchen «Moilleux» mit Mascarpone und Brombeerglace _____ 17.–

Vanille Crème Brûlée mit exotischem Früchtekompott und Sorbet _____ 18.–

Karamell Variation _____ 17.–

Meringue mit marinierten Waldbeeren und Crème de Gruyère _____ 18.–

Tiramisu _____ 18.–

Tarte Tatin mit Vanillesauce und Granny Smith Sorbet _____ 17.–

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»,

Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich _____ 1 dl _____ 24.–

Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz _____ 1 dl _____ 23.–

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee _____ 16.–

Wiener Eiskaffee _____ 16.–

«Scroppino» _____ 16.–

Coupe Dänemark _____ 16.–

Coupe Romanow _____ 16.–

Coupe Melba _____ 16.–

Coupe Forestier _____ 16.–

Coupe Nesselrode _____ 16.–

Bananensplit _____ 16.–

Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis _____ Kugel _____ 5.–

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc _____ 4 cl _____ 14.–

Sandemann Port Old Invalid _____ 4 cl _____ 14.–

Porto Presidential Vintage _____ 4 cl _____ 18.–

Grappa Nardini Riserva _____ 4 cl _____ 14.–

Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja _____ 4 cl _____ 25.–

Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage _____ 4 cl _____ 32.–

Champagner Bollinger Special Cuvée Brut _____ 1 dl _____ 22.–

Champagner Bollinger Rosé Brut _____ 1 dl _____ 25.–

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Weinkarte.

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

