

# SUVRETTA-STUBE

---





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

**«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.–
Gemüsetempura Körbchen mit Sojasauce und Dip 🍴 _____	29.–
mit Poulet _____	39.–
mit Krevetten _____	46.–
Engadiner Hirschsandwich mit grilliertem Kürbis, Alpkäse, Pilzen und Waffelkartoffeln _____	29.–
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.–
------------------------------------	------

**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.–

**«VORSPEISEN»** **CHF**

Oktopussalat mit Oliven, Chorizo, Tomaten, Kartoffeln und Petersilien-Zitrusfrucht-Vinaigrette *	34.-
Gratinierte Ziegenkäse-Bruschette mit Bündner Rohschinken, Honig und Pistazien *	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»**

Tagliatelle al nero di seppia mit Königskrabben, Peperoncini und Datteltomaten	28.- / 36.-
Gefüllte Spinat- und Rindfleisch-Ravioli mit Parmesan-Estragon-Sauce	29.- / 39.-
Risotto Gran Riserva mit Kürbis und Rehragoût	28.- / 36.-
Puschlaver Pizzoccheri	21.- / 29.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum	21.- / 29.-
Ricotta Gnocchi mit Edamame, Kaki, Meerrettich, Peccorino und Pekannuss	26.- / 32.-

**«WINTERLICHE TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»**

Fassona Rindscarpaccio	41.-
Risotto Acquarello	26.-
Hausgemachte Taglierini	25.-
Rührei	24.-
Weisser Trüffel oder 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» mit Crème fraîche und schwarzem Wintertrüffel	49.-

**«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

**MÄLÖGIN BIO-KNOSPE**

Der Vollfettweichkäse stammt aus der Latteria Bregaglia aus Vicosoprano. Er hat eine Weisssschimmelreifung, 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

**BÜFFELBLAUKÄSE**

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-Bourbon-Crème Brûlée mit Waldbeerenkompott und frischen Früchten \_\_\_\_\_ 18.–

Maroni Variation mit Meringue und Sauerrahmglace \_\_\_\_\_ 17.–

Cassis und Quitten mit karamelisiertem Blätterteiggebäck und Pekannussglace \_\_\_\_\_ 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

