

RESTAURANT CHASELLAS

BY SUVRETTA HOUSE

Team

Steven Müller
& Küchenteam

Carmen Sommerau
& Serviceteam

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr,
Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

II menu

Das Menu

Knackiger Bündner Kohlrabi
mit Apfelessig & Brösselbutter

–

Gnocchi Val Fex
mit Kaninchenragout & Sellerie

–

Dashi-Consommé
mit Sommer Capuns & schottischem Räucherlachs

–

6 Stunden gegartes Bio-Eigelb
mit Kartoffel-Espuma, Spinat & Sommertrüffel

–

Forellenfilet gratiniert
mit Macadamia, smoked Erbsenpüree & Minzschaum

–

Rosa gebratener Rücken & geschmortes Bäckchen
vom Iberico Schwein
mit Artischocken, Balsamico Zwiebeln & Plain in Pigna

–

Sauerrahmglace
mit Lavendel-Pfirsich-Ragout

–

Zerschmetterte Tarte «Chasellas»
mit Sommerbeeren, Rahm, Haselnusseis & Crumble

Accompagnamaint

Saftiger Zitronenkuchen

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 Rosmarinbrot <i>French / Italian / Balsamico</i>	15.-
Black Angus Rindstatar «Chasellas» <i>mit Brioche & Essiggurke</i>	37.- / 45.-
6 Stunden gegartes Bio-Eigelb <i>mit Kartoffel-Espuma, Spinat & Sommertrüffel</i>	22.-
Gnocchi Val Fex <i>mit Kaninchenragout & Sellerie</i>	26.-
Knackiger Bündner Kohlrabi <i>mit Apfelessig & Brösselbutter</i>	22.-

La suppa

Die Suppe

Dashi-Consommé <i>mit Sommer Capuns & schottischem Räucherlachs</i>	18.-
Kräuterschaumsuppe <i>mit Croûtons</i>	15.-
Fenchel-Safran-Suppe <i>mit Sommertrüffel</i>	15.-

Pesch e crustaceas

Fisch & Krustentiere

Hummersalat «Chasellas» 37.- / 56.-

Seezunge im Ganzen
mit Spinat & Kartoffelpüree 59.-

Forellenfilet gratiniert
*mit Macadamia, smoked Erbsenpüree
& Minzschaum* 29.- / 42.-

Wolfsbarsch in der Salzkruste
*mit Spinat, Saisongemüse
& Kartoffelpüree* für 2 Personen 136.-

Il principal

Das Wichtige

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Saisongemüse & Kartoffelsalat 43.-

Lammracks von den Irischen Highlands
mit Salsa Verde, Grillgemüse & Gerstenrisotto 59.-

Zürcher Geschnetzeltes
mit knuspriger Rösti 44.-

Rosa gebratener Rücken & geschmortes Bäckchen
vom Iberico Schwein
*mit Artischocken, Balsamico Zwiebeln
& Plain in Pigna* 56.-

Wiener Backhendl
mit Zitronenschnitz & Kartoffelsalat 42.-

Französische Gänseleber vom Grill
mit Melone, Minicroûtons & Kartoffelpüree 49.- / 59.-

Rehrückenfilet
*mit Honig, Pistazien, Rotkraut,
Spätzli & Wildrahmjus* 65.-

Pikantes Soja Curry
mit asiatischem Gemüse & Basmati Reis 28.-

II dessert

Das Dessert

«Chasellas» Meringue
mit Vanilleglace & Doppelrahm 14.-

Zerschmettete Tarte «Chasellas»
mit Sommerbeeren, Rahm,
Haselnusseis & Crumble 16.-

Cremiger Eiskaffee
mit Baileys Espuma 15.-

Sauerrahmglace
mit Lavendel-Pfirsich-Ragout 16.-

Aprikosenknödel «Classic Style»
mit Topfen & viel Knusper 18.-

Giolito Glace

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Stracciatella /
Joghurt / Haselnuss / Fior di Latte / Kokos

Kugel 5.-

Giolito Sorbet

Zitrone / Zwetschge / Grüner Apfel / Mango /
Traube / Himbeere / Aprikose

Kugel 5.-

Zitronensorbet mit Champagner / Wodka 14.-

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune 14.-

II chaschöl

Der Käse

Käsevariation
mit hausgemachtem Fruchtbrot 21.-

Knuspertasche von «La Rösä» Geisskäsli
mit Aprikosenchutney & Olivenöl 18.50