

ENTRÉES

Foie gras à la façon «Suvretta House», chutney d’abricot et brioche à la lavande
Foie gras „Suvretta House“ mit Aprikosenchutney und Lavendelbrioche
Foie gras “Suvretta House” with apricot chutney and lavender brioche CHF 34.– / 48.–

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

Loup de mer crudo avec wasabi, mousse d’avocat, piment rouge mariné, agrumes
Wolfsbarsch Crudo mit Wasabi, Avocado-Mousse, eingelegtes Chili, Zitrusfrucht
Sea bass crudo with wasabi, avocado mousse, pickled chilli, citrus fruits
avec / mit / with «Golden Osietra» Caviar 10g CHF 45.– / 65.–
CHF 40.–

Salade de homard tiède avec pastèque, vanille de Madagascar et sarrasin croustillant
Lauwarmer Hummersalat mit Wassermelone, Madagaskar Vanille und knusprigem Buchweizen
Tepid lobster salad with watermelon, Madagascar vanilla and crunchy buckwheat CHF 37.– / 56.–

PASTA ET ENTRÉES CHAUDES

Agnolotti aux pommes de terre fumées, Taleggio aux truffes d’été
Agnolotti mit geräucherten Kartoffeln, Taleggio mit Sommertrüffel
Agnolotti with smoked potatoes, Taleggio with summer truffles CHF 34.– / 48.–

Spaghetti au citron et caviar
Spaghetti mit Zitrone und Kaviar
Spaghetti with lemon and caviar (30g) CHF 92.50–

Risotto «Grand Riserva» aux fleurs de courgette, scampi et verveine
Risotto „Grand Riserva“ mit Zucchini Blüten, Scampi und Eisenkraut
Risotto “Grand Riserva” with courgettes flowers, scampi and verbena CHF 58.–

Médaille de foie de canard rôti aux cèpes et pomme
Gebratenes Entenlebermedaillon mit Steinpilzen und Apfel
Medallion of roasted duck liver with ceps and apple CHF 37.– / 56.–

SPÉCIALITÉS DU GRIL «GREEN EGG»; LE MIEUX DE BŒUF US, BELGIQUE ET WAGYU JAPONNAIS, VEAU ET AGNEAU

US PRIME

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

BELGIQUE

Direndonck Côte de bœuf pour 2 personnes CHF 152.–

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS

Tenderloin A4 180g CHF 158.–

Le Burger au foie gras et brioche truffée
Burger mit Gänseleber und Trüffelbrioche
Burger with foie gras and truffled brioche CHF 135.–

VEAU ET AGNEAU

Peduzzi’s côtelette de veau / Peduzzi’s Kalbs Kotelett / Peduzzi’s chop of veal 300g CHF 73.–

Peduzzi’s selle d’agneau fumée au thym de montagne
Peduzzi’s Lammrücken im Bergthymian geräuchert
Peduzzi’s lamb saddle smoked in mountain thyme pour 2 personnes CHF 132.–

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS, ARG, JP, ESP / Veau/Kalb/veal: CH / Volaille/Geflügel/chicken: CH, FRAU
Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS, IRL / Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL / Porc/Schwein/pork: CH, FRA, ESP
En case d’allergies veuillez contacter le service/*bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service*/in case of allergies please contact the service

VOLAILE, PIGEON ET CHEVREUIL

Poularde de Bresse rôtie en papillote «Suvretta House», préparation 40 min.
Bresse-Poularde in der Folie gegart „Suvretta House“, Zubereitung 40 min.
Poulard from Bresse cooked in foil “Suvretta House”, preparation 40 min. par personne CHF 76.–

Pigeon royal glacé, chanterelles, pêche, artichauts et crêpes
Glasierte Königstaube mit Pfifferlingen, Pfirsich, Artischocken und Pfannkuchen
Glazed king Pigeon with chanterelle, peach, artichokes and pancake pour 2 personnes CHF 132.–

«Pithivier» de caille aux foie de canard et truffe d’été
„Pithivier“ von der Wachtel mit Entenleber und Sommertrüffel
“Pithivier” from quail with *duck liver and summer truffle* CHF 66.–

Selle de chevreuil d’été à la façon «Suvretta House»
Rücken vom Sommerbock „Suvretta House“
Saddle of summer venison “Suvretta House” pour 2 personnes CHF 144.–

POISSON

Loup de mer Atlantique en croûte de sel
Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste
Atlantic Sea bass in salt crust pour 2 personnes CHF 144.–

Turbot Atlantique poché à la sauce au beurre safrané
Atlantik Steinbutt pochiert mit Safranbutter-Sauce
Atlantic turbot poached with saffron-butter sauce CHF 65.–

Steak de thon grillé avec vinaigrette de soja et yuzu
Thunfischsteak vom Grill mit Soja-Yuzu-Vinaigrette
Tuna steak from the grill with soy-yuzu vinaigrette 200g CHF 65.–

Scampi d’Afrique du Sud grillé
Südafrikanische Scampi vom Grill
Grilled South African Scampi par pièce CHF 19.–

Sole meunière ou grillé
Seezunge Müllerin Art oder grilliert
Sole meuniere or grilled CHF 58.–

DESSERTS A LA CARTE

Soufflé chaud «Suvretta House», préparation 40 min.
Warmes Soufflé „Suvretta House“, Zubereitung 40 min.
Warm soufflé “Suvretta House”, preparation 40 min. CHF 28.–

Crêpes Suzette «Suvretta House»
Crêpes Suzette „Suvretta House“
Crêpes Suzette “Suvretta House” CHF 26.–

Variation du chocolat Felchlin 70% en différentes textures
Variation von der Felchlin 70% Schokolade in verschiedenen Texturen
Variation of Felchlin 70% chocolate in different textures CHF 24.–

Duo de fraise et rhubarbe
Duo von der Erdbeere und Rhabarber
Duo of strawberry and rhubarb CHF 24.–

Pêche pochée avec framboises et espuma
Pochierter Pfirsich mit Himbeeren und Espuma
Poached peach with raspberries and espuma CHF 24.–

= peuvent avoir été produits à l'aide d'hormones, d'antibiotiques et/ou d'autres agents antimicrobiens améliorant la performance
= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers