

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Full English Suvretta House Afternoon Tea

von 14.00 bis 18.00 Uhr / from 2:00 until 6:00 p.m.

- * **Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie mit Tee oder Kaffee**
Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries with tea or coffee _____ CHF 39.50
- * **mit Champagner Bollinger Special Cuvée Brut (10 cl)**
with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut (10 cl) _____ CHF 58.50
- * **mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin (4 cl) und Fever Tree Tonic / with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin (4 cl) and Fever Tree Tonic** _____ CHF 70.50
- * **mit Porto Presidential Vintage (4 cl)**
with Porto Presidential Vintage (4 cl) _____ CHF 57.50
- * **mit Zizerser Vintage AOC (sweet red wine) (10 cl)** _____ CHF 61.50

Suvretta House Children's Afternoon Tea

bis 12 Jahre / up to the age of 12

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, Magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk

Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, assorted pastry, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink _____ CHF 22.-

Suvretta House Cream Tea

von 14.00 bis 18.00 Uhr / from 2:00 until 6:00 p.m.



Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee

Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd with tea or coffee _____ CHF 17.-

Teas

Assam Bari _____	CHF 8.50
Black Tea decaffeinated _____	CHF 8.50
Darjeeling Summer Gold  _____	CHF 8.50
Earl Grey _____	CHF 8.50
English Breakfast _____	CHF 8.50
Fruity White  _____	CHF 8.50
Green Dragon _____	CHF 8.50
Jasmin Gold _____	CHF 8.50
Morning Dew (flavoured green tea) _____	CHF 8.50
Smoked China (Lapsang Souchong) _____	CHF 8.50

Herbal Teas

Fenchel / <i>Fennel</i>		_____	CHF 8.50
Fruity Camomile		_____	CHF 8.50
Hagebutten / <i>Rose hips</i>		_____	CHF 8.50
Lindenblüten / <i>Lime blossom</i>		_____	CHF 8.50
Refreshing Mint		_____	CHF 8.50
Rooibos Cream Orange		_____	CHF 8.50
Sweet Berries		_____	CHF 8.50
Verveine / <i>Verbena</i>		_____	CHF 8.50

Herbal Teas from the Engadine

Allegra	_____	CHF 8.50
Edelweiss	_____	CHF 8.50
Engadina	_____	CHF 8.50
Margna	_____	CHF 8.50
Trais Fluors	_____	CHF 8.50

Coffees

Espresso _____	Tasse/cup _____	CHF	6.–
	doppelter/double _____	CHF	8.–
Café crème / <i>Coffee with cream</i> _____	Tasse/cup _____	CHF	6.–
	Portion/portion _____	CHF	8.–
Cappuccino _____	Tasse/cup _____	CHF	7.–
Latte macchiato _____	Glas/glass _____	CHF	8.–
Schokolade, Ovomaltine			
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____	Portion/portion _____	CHF	8.–
Milch / <i>Milk</i> _____	20cl _____	CHF	3.80
	Portion/portion _____	CHF	4.80
Irish Coffee _____	4cl _____	CHF	19.–
Schweizer Eiskaffee / <i>Ice coffee Swiss style</i> _____		CHF	16.–
Wiener Eiskaffee / <i>Ice coffee Viennese style</i> _____		CHF	16.–

Water

Valser _____	75cl _____	CHF	10.–
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valser _____	50cl _____	CHF	8.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valser _____	33cl _____	CHF	7.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			

Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water _____	20cl _____	CHF	7.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water _____	20cl _____	CHF	7.50
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water _____	20cl _____	CHF	7.50
Fever-Tree Ginger Beer _____	20cl _____	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring			
Classic Tonic Water _____	20cl _____	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring			
Ginger & Lemongrass Tonic Water _____	20cl _____	CHF	7.50

Ginger and Quinine

Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	_____ 20cl _____	CHF 7.50
Schweppes Ginger Ale	_____ 20cl _____	CHF 7.50
Schweppes Bitter Lemon	_____ 20cl _____	CHF 7.50
Schweppes Tonic Water	_____ 20cl _____	CHF 7.50

Soft drinks

Coca Cola / Coca Cola zero	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Elmer Citro	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Fanta	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Orangina	_____ 25cl _____	CHF 7.50
Rivella rot, blau, grün / <i>red, blue, green</i>	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Apfelsaft Möhl	_____ 33cl _____	CHF 7.50
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / <i>with alcohol</i>	_____ 50cl _____	CHF 7.50

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / *Orange juice* _____ 20cl _____ CHF 12.–

Grapefruitsaft / *Grapefruit juice* _____ 20cl _____ CHF 12.–

Pinker Grapefruitsaft

Pink grapefruit juice _____ 20cl _____ CHF 12.–

Apfelsaft / *Apple juice* _____ 20cl _____ CHF 14.–

Gemischter Fruchtsaft

Mixed fruit juice _____ 20cl _____ CHF 14.–

Kiwisaft / *Kiwi juice* _____ 20cl _____ CHF 20.–

Ananassaft / *Pineapple juice* _____ 20cl _____ CHF 20.–

Karottensaft / *Carrot juice* _____ 20cl _____ CHF 14.–

Klassischer Tomatensaft

Classic tomato juice _____ 20cl _____ CHF 12.–

Beer

Switzerland

Calanda «Edelbräu» _____ 33cl _____ CHF 10.50

Bellavista Hefe-Weizenbier _____ 32cl _____ CHF 10.50

Palü Bier _____ 32cl _____ CHF 10.50

Tschlin Cler Bier  _____ 33cl _____ CHF 10.50

Engadin Pale Ale _____ 33cl _____ CHF 10.50

Ittinger Klosterbräu _____ 33cl _____ CHF 10.50

International

Heineken Lager _____ 33cl _____ CHF 10.50

Pilsner Urquell _____ 33cl _____ CHF 10.50

Clausthaler _____ 33cl _____ CHF 10.50

ohne Alkohol / without alcohol

Erdinger Hefeweizen _____ 33cl _____ CHF 10.50

Erdinger Hefeweizen _____ 33cl _____ CHF 10.50

ohne Alkohol / without alcohol

Snacks

- Traditionelles Club Sandwich**
Traditional Club Sandwich _____ CHF 34.–
mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck,
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries
*with pan fried chicken breast, crispy bacon,
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons*
- Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»**
Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House» _____ CHF 28.–
mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries
*with marinated vegetables, hummus, feta cheese,
miso mayonnaise and fries from the Grisons*
- Fassona Rindscarpaccio / Fassona beef carpaccio** _____ CHF 41.–
mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggiapfeffer
with rocket, sliced Parmesan, salt lemon and Maggia pepper
- Croque Monsieur** _____ CHF 19.–
mit saisonalem Salat / *with seasonal salad*
- Le Steak Tatare / Tartare Steak** _____ CHF 45.–
mit Brioche / *with brioche*
- Thunfisch Tatar / Tuna tartare** _____ CHF 41.–
mit Yuzu, Sesam und Sprossen
with yuzu, sesame and sprouts

Snacks

Traditioneller Caesar-Salat / *Traditional Caesar salad*

mit Baby-Lattich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen
und knusprigem Speck

with baby lettuce, bread croutons, parmesan cheese, anchovies

and crispy bacon _____ CHF 26.–

mit Pouletbrust / *with chicken breast* _____ CHF 36.–

mit Hummer / *with lobster* _____ CHF 49.–

Cœur-de-bœuf-Tomaten / *Cœur-de-bœuf tomatoes* _____ CHF 24.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket*

Saisonaler Salat / *Seasonal salad* _____ CHF 24.–

mit geräuchertem Tofu, Pomelo, Amarant und Nüssen

with smoked tofu, pomelo, amaranth and nuts

Gemüse Crudités / *Vegetable crudités* _____ CHF 23.–

mit Tapenade und Dip / *with tapenade and dip*

Foie Gras «Suvretta House» _____ CHF 42.–

auf Lavendel-Brioche mit Aprikosen-Chutney

on lavender brioche with apricot chutney

Geräuchertes Loch Fyne Lachsfilet

Smoked Loch Fyne salmon fillet _____ CHF 38.–

mit Kapern, Meerrettich und Mesclun-Salat

with capers, horseradish and mesclun salad

Auswahl von Engadiner Spezialitäten

Selection of specialities from the Engadine _____ CHF 36.–

Canapés

mit geräuchertem Lachs / <i>with smoked salmon</i>	Stück/piece	CHF	6.-
mit Rindstatar / <i>with beef tartare</i>	Stück/piece	CHF	8.-
mit Gänseleber / <i>with goose liver</i>	Stück/piece	CHF	12.-
mit Kaviar / <i>with caviar (China)</i>	5g Stück/piece	CHF	25.-

Caviar

Le Caviar de Sibérie d'Italie	50g	CHF	138.-
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	30g	CHF	88.-
Le Caviar traditionnel «Golden Oscietra» de Chine	50g	CHF	268.-
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	30g	CHF	148.-
Le Caviar traditionnel «Oscietra Royal Belgian»	50g	CHF	288.-
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	30g	CHF	168.-

Hot dishes

Erbsen-Minze-Suppe / Peas mint soup _____ CHF 21.–

mit hausgebeiztem Hirschschinken
with home-marinated venison ham

Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup _____ CHF 18.–

Gedämpfte Dim Sum / Steamed Dim Sum _____ CHF 24.–

mit Reissessig im Bambuskorbchen serviert
with rice vinegar served in bamboo basket

Schweizer Prime Rindsburger / Swiss Prime beef burger – CHF 36.–

mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw-Salat und Bündner Fries
with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons

Greyerzer oder Blauschimmelkäse / Gruyère or blue cheese _____ CHF 2.50

Gebratene Gänselebertranche / Pan-fried goose liver slice _____ CHF 15.–

Vegetarischer Quinoaburger / Vegetarian quinoa burger – CHF 34.–

mit Harissa, geräuchertem Tofu, Coleslaw-Salat und Bündner Fries
with Harissa, smoked tofu, coleslaw and fries from the Grisons

The Real Wagyu-Beef Burger _____ CHF 135.–

mit Brioche, gebratener Gänseleber und Trüffeljus
with brioche, pan-fried foie gras and truffle juice

Grünes Thai Curry / Green Thai curry _____ CHF 41.–

mit Krevetten und Parfümreis / *with shrimps and perfumed rice*

Hot dishes

- Gebratener Atlantik Wolfsbarsch /**
Pan-fried Atlantic sea bass _____ **CHF 58.–**
mit Nizza-Gemüse
with Nizza vegetables
- Linguine** _____ **CHF 49.–**
mit halbem Maine-Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon
with half Maine lobster, cherry tomatoes, chili and tarragon
- Penne** _____ **CHF 28.–**
mit sommerlichem Gemüse und Gartenkräuterpesto
with summer vegetables and garden herbs pesto
- Hatecke Rindstagliata / Hatecke beef tagliata** _____ **CHF 64.–**
mit Zucchini, Rucola, Datteltomaten, Parmesan und
altem Balsamicojus
*with courgette, rocket, cherry tomatoes, parmesan and
aged balsamico juice*

Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.
We gladly offer you gluten-free options on request.

Rind/*beef*: CH, IRL, USA#, ARG, JP, ESP / Kalb/*veal*: CH, FRA
Geflügel/*chicken*: CH, FRA / Lamm/*lamb*: CH, FRA, AUS, IRL
Wild/*game*: CH, AUT, NZL / Schwein/*pork*: CH, FRA, ESP

Mwst./VAT incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte Ihren Kellner. #Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. *In case of allergies please contact your waiter. #Might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives.*

Cheese and Desserts

Auswahl an Käse von den umliegenden
Bergen und Tälern

Choice of local and regional cheeses _____ CHF 21.–

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

Choice of homemade cakes and tarts _____ CHF 9.50

Desserts von unserem Trolley

Desserts from our trolley _____ CHF 7.50

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Homemade ice cream and sorbets _____ Kugel / scoop _____ CHF 5.–

Bananensplit / *Banana split* _____ CHF 16.–

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark* _____ CHF 16.–

Coupe Romanoff / *Coupe Romanov* _____ CHF 16.–

Coupe Melba _____ CHF 16.–

Coupe Forestier _____ CHF 16.–

Schweizer Eiskaffee / *Ice coffee Swiss style* _____ CHF 16.–

Wiener Eiskaffee / *Ice coffee Viennese style* _____ CHF 16.–

Schlagrahm / *Whipped cream* _____ CHF 2.–

Digestifs

Mirabelle _____ 4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer		
Framboises _____ 4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer		
Marc de Kluser _____ 4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer		
Prune Pérudge _____ 4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer		
Fraise des bois Réserve _____ 4 cl _____	CHF	33.–
Fassbind		
Cerises sauvages _____ 4 cl _____	CHF	55.–
Wilder Steinkirsch Herzstück		
Vieille Prune _____ 4 cl _____	CHF	16.–
Fassbind		
Vieille Pomme _____ 4 cl _____	CHF	16.–
Fassbind		
Grappa Barbaresco Sperrs _____ 4 cl _____	CHF	25.–
Gaja		
Grappa Eglio dell'Ornellaia _____ 4 cl _____	CHF	26.–
Tenuta dell'Ornellaia		
Grappa Nonino Picolit _____ 4 cl _____	CHF	33.–

Sind Sie ein Gin-Liebhaber? / Are you a Gin lover?

Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.

Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.

Digestifs

Calvados Château du Breuil _____	4 cl _____	CHF	22.–
Réserve des Seigneurs			
Cognac Hennessy XO _____	4 cl _____	CHF	37.–
Cognac Otard XO _____	4 cl _____	CHF	33.–
Cognac Martell Cordon Bleu _____	4 cl _____	CHF	39.–
Cognac Rémy Martin Louis XIII _____	4 cl _____	CHF	179.–
Rum Matusalem _____	4 cl _____	CHF	22.–
15 yo Grand Reserva			
Rum Zacapa XO _____	4 cl _____	CHF	33.–

Whiskies

Oban _____	4 cl _____	CHF	21.–
14 yo			
Balvenie Portwood _____	4 cl _____	CHF	43.–
21 yo			
Cragganmore _____	4 cl _____	CHF	20.–
12 yo			
Laphroaig _____	4 cl _____	CHF	23.–
10 yo			
Yamazaki Single Malt _____	4 cl _____	CHF	35.–
12 yo			

Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.
For a further selection we would love to present you our bar menu.

Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.

Please ask for our cigar menu.

