

SUVRETTA STUBE

DIE SCHWEIZ TRIFFT AUF LATEINAMERIKA

Geniessen Sie die Kombination von Schweizer und Lateinamerikanischen Zutaten in verschiedenen Gerichten. Dabei werden traditionelle und lokale Produkte auf einzigartige Weise neu interpretiert.

Dieses Degustations-Menü ist eine Kreation unseres Stuben Küchenchefs Isaac Briceño Obando. Die Gerichte sind eine gekonnte Kombination von neu interpretierter, überraschender, authentischer sowie kontrastreicher Symbiose.

So wird geschmackvoller Käse aus den Schweizer Alpen mit saftigen costa-ricanischen Palmenherzen verschmolzen. Frische Forellen aus den Schweizer Flüssen werden mit nahrhaftem Quinoa aus den Anden Perus zusammengeführt.

En guete!

Suvretta Stuben Team



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zizerser Pinot Blanc AOC 2016 10cl
Weingut Manfred Meier
Zizers, Grisons, Suisse

Mâcon Verzé a.c. 2016 10cl
Domaine Leflaive
Bourgogne, France

Roda I Reserva DOC 2008 10cl
Bodegas Roda
Rioja, Espagne

I Sodi di San Niccolò IGT 2012 10cl
Castellare di Castellina
Toscane, Italie

Zizerser Vintage AOC 2012 5cl
Weingut Manfred Meier
Zizers, Grisons, Suisse

DEGUSTATIONSMENU

Amuse bouche

Sommersalat mit Palmherzen | Tomatengelee |
marinierten Randen | Avocado Eis |
Alpenkäse | Gartenblumen

Geräuchertes Filet von der Silser Forelle |
Quinoa | Süsskartoffelpüree |
Heida Weinreduktion | Limette

Puschlaver Lamm | Baby Mais |
geröstete Frühlingszwiebeln |
Tortilla Pulver | Berghonig

Schweizer Käse | Guavengelee |
Tamarinden Kompott | Paprika Coulis

Milchschokolade | Sternfrucht-Chutney |
frische Erdbeeren | Basilikum Sorbet

Degustationsmenu exklusive Wein

CHF 98.-

Degustationsmenu inklusive Wein

CHF 178.-

Deklaration

Lamm: CH, FRA, AUS, IRL

Fisch: CH, FR, NL, PHL, GRC

MwSt. 7.7% inkl.