



GRAND RESTAURANT  
À LA CARTE

## 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.–

## VOLAILLE, 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. pour 2 personnes CHF 152.–

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. pour 2 personnes CHF 56.–

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.–