

SUVRETTA-STUBE





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

Brotzeit «Suvretta House» mit regionalem Käse, Trockenfleisch, geräuchertem Fisch und Dip	38.-
Radicchio Salat mit Pfirsich, Kefen und Kardamom-Senf-Dressing	27.-
Avocado-Tomaten-Grapefruit-Salat mit Burrata *	27.-
Vitello Tonnato	32.-
Engadiner Sommerrolle	28.-
Thunfisch «Poke» mit Avocado, Meeralgen, Mango und Reis *	36.-
Rindstatar «Suvretta-Club» mit Toast	35.- / 49.-

«SUPPEN»

Gurkenkaltschale «Pico de gallo» *	21.-
Bündner Gerstensuppe	18.-
Französische Zwiebelsuppe *	18.-
Rinds-Consommé mit Mark und Gemüse	18.-

«WARME VORSPEISEN»

Geräucherte Jakobsmuschel mit Maiscreme *	34.-
Gefüllte Zucchini Blüten mit Ratatouille Creme	29.-
Lauwarmes Saiblingsfilet mit grilliertem Pfirsich, Palmherzen und Pinienkernen	29.-
Risotto Gran Riserva mit Safran und Puschlaver Luganighetta	28.- / 42.-
Pizzoccheri «Suvretta House»	25.- / 37.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum	21.- / 31.-
Ricotta Gnocchi mit Krabbenfleisch, grillierten Zucchini, Tomaten und Pesto	28.- / 42.-

«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»

Fassona Rindscarpaccio -	41.-
Risotto Carnaroli Gran Riserva	27.- / 39.-
Hausgemachte Tagliatelle -	27.- / 39.-
- oder mit Sommertrüffel	38.- / 56.-
Quiche mit Pfifferlingen und Steinpilzen *	29.-
Ravioli mit Steinpilzen	27.- / 39.-
Gemischte Waldpilze	16.- / 23.-

«FLAMMKUCHEN»

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	21.-
Flammkuchen «Valtellina» mit Crème fraîche, Bresaola, Waldpilzen, Rucola und Zwiebeln	23.-
Flammkuchen «Méditerrané» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln	21.-
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern, Zitrone und Zwiebeln	24.-
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Sommertrüffel	49.-

«HAUPTGÄNGE» **CHF**

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert _____	49.–
Zürcher Geschnetzeltes _____	49.–
Bergeller Kalbsleber mit Salbei, Apfel und Schalotten _____	49.–

«CHEF ISAACS EMPFEHLUNG»

Spare Ribs mit Bündner Fries, Coleslaw und Kräuter-Quark _____	39.–
Roastbeef Ciabatta mit Büffelmozzarella, Rucola und Basilikum-Pesto _____	34.–
Teriyaki-Poulet-Wrap mit Gitterkartoffeln und Kräuter-Quark _____	38.–
BBQ Pouletspiesschen Sommersalat _____	38.–
Gemüse-Burger mit geräuchertem Tofu, Coleslaw und Bündner Fries _____	34.–

«TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit all seinen Garnituren und Beilagen ab 2 Personen _____ p.P. _____	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» _____	36.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»

BLACK ANGUS RIND

Hatecke's Entrecôte aus dem Felsenkeller _____ 200g _____	63.–
US Rib-Eye _____ 300g _____	61.–
Filet _____ 200g _____	68.–
Filet Ladies Cut _____ 100g _____	48.–
«Suvretta's» Zigeunerspiess _____	56.–
Inside Skirt Steak * _____	59.–
Chateaubriand ab 2 Personen _____ 500g _____ p.P. _____	72.–
«Cut of the day» _____	Tagespreis

KALB

Paillard _____	49.–
Schmid's St. Galler Bratwurst _____ 110g / 220g _____	22.– / 29.–
Steak _____ 200g _____	63.–

GEFLÜGEL

Knuspriges Stubenküken im Ganzen mit Kräutern _____	48.–
---	------

FISCH

«Catch of the day» _____	Tagespreis
--------------------------	------------

«VOM HEISSEN STEIN»

Kalbssteak _____ 200g _____	63.–
Entrecôte _____ 200g _____	63.–
Rindsfilet _____ 200g _____	68.–
«Surf and Turf» (Rocklobster & Entrecôte) _____	65.–

«BEILAGEN ODER VEGETARISCHE ALTERNATIVE» **CHF**

Grünes Wok Gemüse _____	8.– / 21.–
Gebratener Reis _____	12.– / 26.–
Bündner Fries _____	8.– / 12.–
Knusprige Polenta _____	8.– / 21.–
Gitterkartoffeln _____	8.– / 12.–
Kartoffelsalat _____	8.– / 21.–
Rösti _____	10.– / 15.–
Saisonales Gemüse _____	8.– / 21.–
Blumenkohl gratiniert mit Bechamelsauce _____	12.– / 26.–

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

«SAUCEN»

Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Grüne Pfeffersauce, Zitronenbutter, Rotweinjus, Chimichurri oder Waldpilzsauce, Café de Paris

Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF
 Fisch: FR, NL, PHL, GRC
 Rind: CH, US#, IRL, ARG, JP, ESP
 Kalb: CH, FRA
 Geflügel: CH, FRA
 Lamm: CH, FRA, AUS, IRL
 Wild: CH, AUT, NZL
 Schwein: CH, ESP

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
 Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service
 * = Chef Isaac's persönliche Empfehlung
 # = kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
 = vegetarisches Gericht

«KÄSE» CHF

Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 14.– / 21.–

FICHTENZAUBER

Der Fichtenzauber ist ein in Fichtenrinde gewickelter cremiger Käse.

Sein Geschmack ist rezent und leicht tanninhaltig.

min. 50 % Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bio Käserei Hofstetter Ruswil, Schweiz

PIXEL

Der leicht würzige, cremige Weichkäse ist mit Blauschimmel umrandet.

63 % Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Jumi, Boll, Schweiz

MALÖGIN BIO-KNOSPE

Der Vollfettweichkäse stammt aus der Latteria Bregaglia aus Vicosoprano. Er hat eine Weisschimmelreifung, ist schön weich und cremig. Er hat verführerische Bergeller Geschmacksnoten mit viel Charakter.

45 % Fett i.T., Kuh Pastmilch, Bergell, Graubünden, Schweiz

TANNENKÄSE

Der Käse der Bio Käserei Stoffel aus Unterwasser ist in Rotwein und Tannenholz gereift und hat ein mildes, zartwürziges Taninaroma.

50 % Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Graubünden, Schweiz

GLETSCHERMUTSCHLI

Der frische und milde Ziegenkäse aus der Alp-Schaukäserei Morteratsch wurde ohne Zusatz von Lab und Salz pasteurisiert und zwischen 2 und 8 Tagen gelagert. Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

50 % Fett i.T., Ziegenmilch, Pontresina, Oberengadin, Schweiz

BÜFFELBLAUKÄSE

Der Blauschimmelkäse ist ein elegant pikanter Weichkäse, der mit Blauschimmel durchzogen ist. Sein

Geschmack erinnert an taufrischen Waldboden.

52% Fett i.T, thermisierte Büffelmilch, Bio Käserei Hofstetter Ruswil, Schweiz

CASTAGNO OCCELLI

Dieser im Kastanienblatt 6 Monate gereifte Käse mit kräftigem und mürbem Teig verfügt über ein würziges Aroma.

45% Fett i.T., tehermisierte Kuh- und Schafsmilch, Italien

GRANIT

Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

LE FORT

Der halbweiche Käse hat ein würziges, kräftiges Aroma. Umrundet von natürlichem Weisschimmel, erinnert an einen Brie de Meaux.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Vaude, Schweiz

«DESSERTS» CHF

Warmer Schokoladenkuchen «Moilleux» mit Mascarpone-Cassis-Glace und Cassis Sauce _____ 18.–

Erdbeeren mariniert mit Holunderblüten, Fior di Latte Eis und Mandel-Chip _____ 18.–

Vanillesablé mit Rhabarber und Zitronen-Basilikum-Sorbet _____ 18.–

Yuzu-Cheesecake mit Guave-Sorbet * _____ 19.–

Crème Caramel «Suvretta House» _____ 18.–

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»,

Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich _____ 1 dl _____ 24.–

Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz _____ 1 dl _____ 23.–

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee _____ 16.–

Wiener Eiskaffee _____ 16.–

«Scroppino» _____ 16.–

Coupe Dänemark _____ 16.–

Coupe Romanow _____ 16.–

Coupe Melba _____ 16.–

Coupe Forestier _____ 16.–

Bananensplit _____ 16.–

Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis _____ Kugel _____ 5.–

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc _____ 4 cl _____ 14.–

Sandemann Port Old Invalid _____ 4 cl _____ 14.–

Porto Presidential Vintage _____ 4 cl _____ 18.–

Grappa Nardini Riserva _____ 4 cl _____ 14.–

Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja _____ 4 cl _____ 25.–

Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage _____ 4 cl _____ 32.–

Champagner Bollinger Special Cuvée Brut _____ 1 dl _____ 22.–

Champagner Bollinger Rosé Brut _____ 1 dl _____ 25.–

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Weinkarte.

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

