



## HOTEL LOBBY MENU

## 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 (10cl)**  
*with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut (10cl)* \_\_\_\_\_ CHF 58.50
- \* **mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin (4cl) und Fever Tree Tonic / with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin (4cl) and Fever Tree Tonic** \_\_\_\_\_ CHF 70.50
- \* **mit Porto Presidential Vintage (4cl)**  
*with Porto Presidential Vintage (4cl)* \_\_\_\_\_ CHF 57.50
- \* **mit Zizerser Vintage AOC (sweet red wine) (10cl)** \_\_\_\_\_ 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 / Coffee with cream	Tasse/cup	CHF	6.-
	Portion/portion	CHF	8.-
Cappuccino	Tasse/cup	CHF	7.-
Latte macchiato	Glas/glass	CHF	8.-
Schokolade, Ovomaltine			
Chocolate, Ovomaltine	Portion/portion	CHF	8.-
Milch / Milk	20 cl	CHF	3.80
	Portion/portion	CHF	4.80
Irish Coffee	4 cl	CHF	19.-
Schweizer Eiskaffee / Ice coffee Swiss style		CHF	16.-
Wiener Eiskaffee / Ice coffee Viennese style		CHF	16.-

## Water

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

## Ginger and Quinine

<b>Fever-Tree Classic Tonic Water</b> _____	20cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</b> _____	20cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Fever-Tree Naturally Light Tonic Water</b> _____	20cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Fever-Tree Ginger Beer</b> _____	20cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Swiss Mountain Spring</b>			
<b>Classic Tonic Water</b> _____	20cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Swiss Mountain Spring</b>			
<b>Ginger &amp; Lemongrass Tonic Water</b> _____	20cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>

## 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 Maggi pepper*
- Croque Monsieur** \_\_\_\_\_ CHF 19.–  
mit saisonalem Salat / *with seasonal salad*
- Le Steak Tatar / 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*

**Saisonal 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

<b>Erbesen-Minze-Suppe / Peas mint soup</b> _____	<b>CHF</b>	<b>21.-</b>
mit hausgebeiztem Hirschschinken <i>with home-marinated venison ham</i>		
<b>Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup</b> _____	<b>CHF</b>	<b>18.-</b>
<b>Gedämpfte Dim Sum / Steamed Dim Sum</b> _____	<b>CHF</b>	<b>24.-</b>
mit Reissessig im Bambuskörbchen serviert <i>with rice vinegar served in bamboo basket</i>		
<b>Schweizer Prime Rindsburger / Swiss Prime beef burger</b> _	<b>CHF</b>	<b>36.-</b>
mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw-Salat und Bündner Fries <i>with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons</i>		
Greizer oder Blauschimmelkäse / Gruyère or blue cheese _____	<b>CHF</b>	<b>2.50</b>
Gebratene Gänselebertranche / Pan-fried goose liver slice _____	<b>CHF</b>	<b>15.-</b>
<b>Vegetarischer Quinoaburger / Vegetarian quinoa burger</b> _	<b>CHF</b>	<b>34.-</b>
mit Harissa, geräuchertem Tofu, Coleslaw-Salat und Bündner Fries <i>with Harissa, smoked tofu, coleslaw and fries from the Grisons</i>		
<b>The Real Wagyu-Beef Burger</b> _____	<b>CHF</b>	<b>135.-</b>
mit Brioche, gebratener Gänseleber und Trüffeljus <i>with brioche, pan-fried foie gras and truffle juice</i>		
<b>Grünes Thai Curry / Green Thai curry</b> _____	<b>CHF</b>	<b>41.-</b>
mit Krevetten und Parfümreis / <i>with shrimps and perfumed rice</i>		

## 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

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

**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

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

## Whiskies

<b>Oban</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>21.-</b>
14yo		
<b>Balvenie Portwood</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>43.-</b>
21yo		
<b>Cragganmore</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>20.-</b>
12yo		
<b>Laphroaig</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>23.-</b>
10yo		
<b>Yamazaki Single Malt</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>35.-</b>
12yo		

**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.*