



# GRAND RESTAURANT À LA CARTE

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS, ARG, JP, ESP  
Veau/Kalb/veal: CH  
Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, AU  
Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS, IRL  
Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL  
Porc/Schwein/pork: CH, FR, ESP

\* = *Plat végétarien/Vegetarisches Gericht/Vegetarian dish / TVA/MwSt./VAT 7.7 % incl.*

# = peuvent avoir été produits à l'aide des hormones, d'antibiotiques et/ou d'autres agents antimicrobiens améliorant la performance  
# = kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein  
# = may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers

En cas d'allergies veuillez contacter le service/*bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service*/in case of allergies please contact the service

## HUÎTRES

Loch Fyne, Écosse	CHF	7.–
Kelly Flat, Irlande	CHF	12.–
Gillardeau, France	CHF	8.–
Servies avec Cheddar sur pumpernickel, citron et vinaigre aux échalotes et poivre		

## ENTRÉES

Duo de foie gras «Suvretta House» avec chutney de coing et brioche <i>Duo von der Foie Gras «Suvretta House» mit Quittenchutney und Brioche</i> Duo of foie gras «Suvretta House» with quince chutney and brioche	CHF	34.– / 48.–
---	-----	-------------

Tartare de bœuf Fassona «al coltello», préparé à table <i>Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet</i> Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared tableside	CHF	39.– / 59.–
--	-----	-------------

Crabe royal au pomme Granny Smith, concombre et curry Vadouvan <i>Königskrabbe mit Granny Smith Apfel, Gurke und Vadouvan-Curry</i> King Crab with Granny Smith apple, cucumber and Vadouvan-curry	CHF	46.–
«Golden Osietra» Caviar supplément 10g	CHF	52.–

Salade de homard tiède avec orange sanguine, jeunes épinards, fromage frais et duqqa <i>Lauwarmer Hummersalat mit Blutorange, Baby Spinat, Frischkäse und Dukkah</i> Tepid lobster salad with blood orange, baby spinach, cream cheese and duqqa	CHF	37.– / 56.–
--	-----	-------------

Variation betterave, fromage de chèvre et sarrasin <i>Variation von der Roten Beete mit Ziegenkäse und Buchweizen</i> Variation of beet root with goat cheese and buckwheat	CHF	34.–
---	-----	------

## PASTA ET ENTRÉES CHAUDES

Agnolotti à la courge, fonduta et truffes d'hiver <i>Agnolotti mit Kürbis, Fonduta und Wintertrüffel</i>   Agnolotti with pumpkin, fonduta and winter truffle	CHF	48.–
--	-----	------

Spaghetti au citron et caviar 30g	CHF	95.–
-----------------------------------	-----	------

Risotto «Grand Riserva» aux fruits de mer et champagne <i>Risotto «Grand Riserva» mit Meeresfrüchten und Champagner</i> Risotto «Grand Riserva» with sea food and champagne	CHF	58.–
---	-----	------

Médailon «Label Rouge» de foie de canard rôti aux cèpes et pomme <i>Gebratenes Entenlebermedaillon «Label Rouge» mit Steinpilzen und Apfel</i> Medallion «Label Rouge» of roasted duck liver with ceps and apple	CHF	39.– / 58.–
--	-----	-------------

## PLATS AUX TRUFFES BLANCHES ET TRUFFES D'HIVER

Taglierini   Risotto   Œuf «Suvretta House»	Prix du jour
---	--------------

## US PRIME DU GRILL «GREEN EGG»

Sirloin 300g	CHF	71.–
Tenderloin 200g	CHF	76.–

## VINADE SUISSE DU GRILL «GREEN EGG»

«Emmentaler Dry Age» Côte de bœuf pour 2 personnes	CHF	152.–
--	-----	-------

## MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS DU GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4 180g	CHF	158.–
--------------------	-----	-------

«Suvretta Burger» au foie gras et brioche truffée <i>mit Gänseleber und Trüffelbrioche</i>   with foie gras and truffled brioche	CHF	138.–
--	-----	-------

## VEAU ET AGNEAU DU GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's côtelette de veau   <i>Peduzzi's Kalbs Kotelett</i>   Peduzzi's chop of veal 300g	CHF	73.–
---	-----	------

Peduzzi's selle d'agneau fumée au thym de montagne <i>Peduzzi's Lammrücken im Bergthymian geräuchert</i> Peduzzi's lamb saddle smoked in mountain thyme pour 2 personnes	CHF	132.–
--	-----	-------

## VOLAILE, PIGEON ET CHEVREUIL FRANÇAIS

Duo de Poularde de Bresse aux truffes d'hiver et pommes de terre <i>Duo von der Bresse-Poularde mit Wintertrüffel und Kartoffeln</i> Duo of poulard from Bresse with winter truffle and potatoes	CHF	64.–
--	-----	------

Pigeon royal glacé, pommes de terre Albula, figues, artichauts et crêpes <i>Glasierte Königstaube mit Albula Kartoffeln, Feigen, Artischocken und Pfannkuchen</i> Glazed king Pigeon with Albula potatoes, figs, artichokes and pancake pour 2 personnes	CHF	132.–
--	-----	-------

«Pithivier» de caille au foie de canard et truffes d'hiver <i>«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Wintertrüffel</i> «Pithivier» from quail with duck liver and winter truffle	CHF	68.–
--	-----	------

## GIBIER | TRADITIONNEL

Selle de chevreuil à la façon «Suvretta House» <i>Rehrücken «Suvretta House»</i>   Saddle of venison «Suvretta House» pour 2 personnes	CHF	144.–
---	-----	-------

Filet Wellington «Suvretta House», préparation 40 min. à partir de 2 personnes	CHF	196.–
--	-----	-------

## POISSON ET CRUSTACÉS

Loup de mer de l'Atlantique en croûte de sel <i>Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste</i>   Atlantic Sea bass in salt crust pour 2 personnes	CHF	144.–
--	-----	-------

Flétan de capture sauvage «all'acqua pazza» <i>Wildfang Heilbutt «all'acqua pazza»</i>   Wild-caught halibut «all'acqua pazza»	CHF	65.–
---	-----	------

Steak de thon grillé avec vinaigrette de soja et yuzu <i>Thunfischsteak vom Grill mit Soja-Yuzu-Vinaigrette</i> Tuna steak from the grill with soy-yuzu vinaigrette 200g	CHF	65.–
--	-----	------

Scampi d'Afrique du Sud grillé <i>Südafrikanische Scampi vom Grill</i>   Grilled South African Scampi par pièce	CHF	19.–
--	-----	------

Sole meunière ou grillé   <i>Seezunge Müllerin Art oder grilliert</i>   Sole meuniere or grilled	CHF	58.–
--	-----	------

## DESSERTS À LA CARTE

Soufflé chaud «Suvretta House», préparation 40 min. <i>Warmes Soufflé «Suvretta House», Zubereitung 40 min.</i> Warm soufflé «Suvretta House», preparation 40 min. pour 2 personnes	CHF	56.–
---	-----	------

Crêpes Suzette «Suvretta House»	CHF	28.–
---------------------------------	-----	------

La variation du chocolat Felchlin 70% <i>Variation von der Felchlin 70% Schokolade</i> Variation of Felchlin 70% chocolate	CHF	26.–
--	-----	------

Pomme en différentes textures au caramel <i>Apfel in verschiedenen Texturen mit Caramel</i> Apple in different textures with caramel	CHF	26.–
--	-----	------

Baba exotique avec crème au basilic thaï et sorbet <i>Exotisches Baba mit Thai Basilikum Crème und Sorbet</i> Exotic Baba with Thai basil crème and sorbet	CHF	26.–
--	-----	------