



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	98.–
--	-----	------

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.–
--	-----	------