

SUVRETTA-STUBE



★★★★★



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

«Suvretta House Plättli» mit Bündner Trockenfleisch Spezialitäten und regionalem Käse _____	36.-
Knusprige Riesencrevetten mit asiatischem Salat mit Erdnusssauce * _____	28.-
Baby Lattich Salat mit Vollkornreis, Orange, Cashew-Nüssen und Joghurt Dressing 🍴 _____	24.-
Randen-Carpaccio mit Burrata, Gartenkresse und Mandarinen 🍴 _____	26.-
Vitello Tonnato _____	32.-
Rindstatar «Suvretta-Club» mit Toast _____	36.- / 49.-

«TRADITIONELLE SUPPEN»

Kürbiscrème 🍴 _____	18.-
Bündner Gerstensuppe _____	18.-
Französische Zwiebelsuppe _____	18.-
Rinds-Consommé mit Mark und Gemüse _____	18.-

«SUPPEN SPEZIALITÄTEN»

Bohneneinopf 🍴 _____	28.-
Pikante Meeresfrüchtesuppe «Costaricanischer Art» * _____	25.-
Mexikanische Tortillasuppe * _____	28.-
Pho _____	28.-
Ramen mit Hühnchen _____	28.-
Miso Suppe mit Tofu 🍴 _____	28.-
Miso Suppe mit Lachs _____	28.-

«WARME VORSPEISEN»

Auberginen Parmigiana 🍴 _____	23.- / 32.-
Ricotta Gnocchi mit Hirschwurst, Kürbis, Federkohl und Salbei * _____	27.- / 36.-
Risotto Carnaroli Gran Riserva mit Artischocken, Taleggio und Raz el Hanout 🍴 _____	26.- / 35.-
Pizzoccheri «Suvretta House» 🍴 _____	28.- / 37.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 🍴 _____	22.- / 31.-

«WINTERLICHE TRÜFFEL SPEZIALITÄTEN»

Fassona Rindscarpaccio _____	41.-
Risotto Carnaroli Gran Riserva 🍴 _____	27.-
Hausgemachte Taglierini 🍴 _____	25.-
Ravioli mit Waldpilzen und Kartoffeln 🍴 _____	28.-
Rührei 🍴 _____	24.-
mit weissem - oder Wintertrüffel frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

«FLAMMKUCHEN»**CHF**

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln _____	21.–
Flammkuchen «Valtellina» mit Crème fraîche, Bresaola, Waldpilzen, Rucola und Zwiebeln _____	23.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln 🍴 _____	21.–
Flammkuchen «Salmon» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern und Zwiebeln _____	24.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Wintertrüffel 🍴 _____	49.–

«HAUPTGÄNGE»**CHF**

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert _____	49.–
Zürcher Geschnetzeltes _____	49.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei _____	49.–
Vegetarischer Quinoaburger mit geräuchertem Tofu, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries 🍴 _____	34.–

«CHEF ISAACS EMPFEHLUNG»**CHF**

Teriyaki-Poulet-Wrap mit Bündner Fries und Kräuter-Quark _____	38.–
Yakitori mit Chinakohlsalat _____	39.–
Fisch-Tacos mit Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo Sauce _____	34.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Meeralgen, Sesam und Ingwer _____	46.–
Frittierte Mais-Pfannkuchen mit Pesto von gerösteten roten Peperoni 🍴 _____	38.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»**BLACK ANGUS RIND**

Hatecke's Entrecôte aus dem Felsenkeller _____ 200g _____	68.–
US Rib-Eye _____ 300g _____	61.–
Filet _____ 200g _____	68.–
Filet Ladies Cut _____ 130g _____	48.–
«Suvretta's» Zigeunerspiess _____	56.–
Inside Skirt Steak _____	59.–
«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 Rosmarin _____	48.–
---	------

FISCH

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

«VOM HEISSEN STEIN»**CHF**

Kalbssteak _____ 200g _____	68.–
Entrecôte _____ 200g _____	68.–
Rindsfilet _____ 200g _____	68.–
«Surf and Truf» (scampi & Entrecôte) _____	69.–

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

Grünes Wok-Gemüse _____	8.– / 21.–
Saisonales Gemüse _____	8.– / 21.–
Gegrilltes Gemüse _____	8.– / 21.–
Rosenkohl mit Crème fraîche und Tofu _____	8.– / 21.–
Sauerkraut _____	8.– / 18.–
Knusprige Polenta _____	8.– / 18.–
Gitterkartoffeln _____	8.– / 18.–
Bündner Fries mit Parmesan und Petersilie _____	8.– / 18.–
Kartoffelsalat _____	8.– / 18.–
Kartoffelgratin _____	8.– / 18.–
Rösti _____	10.– / 15.–

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

«SAUCEN»

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

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

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% 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.–

SCHAFSHALBHARTKÄSE TSCHLIN

Der Käse aus der Käserei Tschlin der Familie Mair-Denoth hat eine Rotschmierereifung und ist ein würziger Schafskäse. Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45 % Fett i.T., Schaf Pastmilch, Tschlin, Unterengadin, Schweiz

PIXEL

Der leicht würzige, cremige Weichkäse ist mit Blauschimmel umrandet.

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

BÜFFELBLAU KÄSE

Der Blauschimmelkäse der Familie Schmid ist ein würziger bis pikanter Weichkäse der mit Blauschimmel durchzogen ist. Die Rinde ist zum Verzehr geeignet.

48 % Fett i.T., Büffelpastmilch, Städtlichäsi Lichtensteig, Familie Schmid, St. Gallen, Schweiz

HUUSCHÄSLI

Das Huuschasli aus der Käserei von Willi Schmied ist 6-8 Wochen alt, hat eine Rotschmierereifung und ist mildwürzig.

55% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Toggenburg, Schweiz

TSCHLINIS

Der Ziegenmilchcamembert wird in der Käserei Tschlin der Familie Mair-Denoth hergestellt. Der Geschmack ist mild und ein Genuss für alle.

45% Fett i.T., 50% pasteurisierte Schaf- und 50% Ziegenmilch, Bergell, Schweiz

MOSER CHARMANT

Durch die Weisschimmelreifeung hat sich die typische Crûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

CASTAGNO OCCELLI

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

45% Fett i.T., thermisierte 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 TENTATION

Der weisschimmelgereifte Käse mit seinem unwiderstehlich fließendem Teig bleibt mildaromatisch.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Frankreich

«DESSERTS» CHF

Schokoladenkuchen mit 70% Felchlin mit Arabica Kaffee Eis _____ 18.–

Vanille-Tonkabohnen Crème Brûlée, Kirschkompott und Pistazien-Tuiles _____ 18.–

Baba mit Rum, Orangenconfit und Diplomatencrème _____ 18.–

Kaffeemousse und Zitronenemulsion mit Haselnusskrokant _____ 18.–

vom Dessert Trolley _____ Tagespreis

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee mit Kirsch _____ 18.–

Wiener Eiskaffee _____ 18.–

«Scroppino» _____ 18.–

Coupe Dänemark _____ 18.–

Coupe Romanow _____ 18.–

Coupe Melba _____ 18.–

Coupe Nesselrode _____ 18.–

Coupe Forestier _____ 18.–

Bananensplit _____ 18.–

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

«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.–

«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 Barkarte.

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

