



## HOTEL LOBBY MENU

## Full English Suvretta House Afternoon Tea

von 14.00 bis 18.00 Uhr / from 2 pm to 6 pm

- \* **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 42.–
- \* **mit Champagne Bollinger Special Cuvée Brut (10cl)**  
*with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut (10cl)* \_\_\_\_\_ CHF 61.–
- \* **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 73.–
- \* **mit Porto Presidential Vintage (4cl)**  
*with Porto Presidential Vintage (4cl)* \_\_\_\_\_ CHF 60.–
- \* **mit Zizerser Vintage AOC (sweet red wine) (10cl)** \_\_\_\_\_ CHF 64.–

## 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 26.–

## Suvretta House Cream Tea

von 14.00 bis 18.00 Uhr / from 2 pm to 6 pm

**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

## Winter Teas

Almond Dreams (fruit infusion) _____	CHF 8.50
Winter's Tale _____	CHF 8.50
Snow White's Dream _____	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
Engiadina	_____	CHF 8.50
Margna	_____	CHF 8.50
Trais Fluors	_____	CHF 8.50

## Coffees / Hot Drinks

Espresso _____	Tasse/cup _____	CHF	6.–
	doppelter/double _____	CHF	8.–
Café crème / <i>Coffee with cream</i> _____	Tasse/cup _____	CHF	6.–
	Portion/portion _____	CHF	8.–
Cappuccino _____	Tasse/cup _____	CHF	7.–
Latte macchiato _____	Glas/glass _____	CHF	8.–
Schokolade, Ovomaltine			
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____	Portion/portion _____	CHF	8.–
Milch / <i>Milk</i> _____	20cl _____	CHF	3.80
	Portion/portion _____	CHF	4.80
Irish Coffee _____		CHF	19.–
Grog _____		CHF	19.–
Choc au Rhum _____		CHF	19.–
Glühwein / <i>Mulled wine</i> _____		CHF	19.–
Jägertee _____		CHF	19.–
Orange Punch _____		CHF	19.–

## Water

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

## Soft drinks

<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b> _____	33cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Elmer Citro</b> _____	33cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Fanta</b> _____	33cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Orangina</b> _____	25cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Rivella</b> rot, blau, grün / <i>red, blue, green</i> _____	33cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Apfelsaft Möhl</b> _____	33cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Saft vom Fass Möhl</b> mit Alkohol / <i>with alcohol</i> _____	50cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>

## Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water _____	20cl _____	CHF 7.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water _____	20cl _____	CHF 7.50
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water _____	20cl _____	CHF 7.50
Fever-Tree Ginger Beer _____	20cl _____	CHF 7.50
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water _____	20cl _____	CHF 7.50
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water _____	20cl _____	CHF 7.50
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
Fentimans _____	12.5cl _____	CHF 7.50
1724 Tonic Water _____	20cl _____	CHF 9.–

## Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	12.–
Grapefruitsaft / <i>Grapefruit juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	12.–
<b>Pinker Grapefruitsaft</b> <i>Pink grapefruit juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	12.–
<b>Klassischer Tomatensaft</b> <i>Classic tomato juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	12.–
<b>Gemischter Fruchtsaft</b> <i>Mixed fruit juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	14.–
Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	14.–
Kokoswasser / <i>Coconut water</i>	_____ 20cl _____	CHF	14.–
Karottensaft / <i>Carrot juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	14.–
<b>Detox</b> Kurkuma, Ingwer, Limette <i>Detox curcuma, ginger, lime</i>	_____ 20cl _____	CHF	14.–
Kiwisaft / <i>Kiwi juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	20.–
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	20.–
Mangosaft / <i>Mango juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	25.–
Waldbeerensaft / <i>Forest berry juice</i>	_____ 20cl _____	CHF	25.–



## 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

Erdinger Weissbier \_\_\_\_\_ 33cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Erdinger Weissbier \_\_\_\_\_ 33cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

*ohne Alkohol / without alcohol*

Clausthaler \_\_\_\_\_ 33cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

*ohne Alkohol / without alcohol*

## Snacks

### Traditionelles Club Sandwich

**Traditional Club Sandwich** \_\_\_\_\_ CHF 36.–

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 32.–

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 Maggia-Pfeffer  
*with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper*

### Croque Monsieur

\_\_\_\_\_ CHF 22.–

mit saisonalem Salat / *with seasonal salad*

### Steak Tartar

\_\_\_\_\_ 110g / 180g \_\_ CHF 31.– / 45.–

mit Brioche / *with brioche*

### Thunfisch Tatar / Tuna tartar

\_\_\_\_\_ CHF 44.–

mit Yuzu, Sesam und Sprossen  
*with yuzu, sesame and sprouts*

## Snacks

### Traditioneller Caesar-Salat / *Traditional Caesar Salad*

mit Babylattich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen  
und knusprigem Speck

*with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies*

*and crispy bacon* \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit Pouletbrust / *with chicken breast* \_\_\_\_\_ CHF 36.–

mit Hummer / *with lobster* \_\_\_\_\_ CHF 49.–

**Ramati-Tomaten / *Ramati tomatoes*** \_\_\_\_\_ CHF 24.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket salad*

**Veganer Salat / *vegan salad*** \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit geräuchertem Tofu, Pomelo, Amaranth, Datteln, gemischten  
Nüssen und Miso Dressing / *with smoked tofu, pomelo, amaranth,*  
*dates, mixed nuts and miso dressing*

**Gemüse-Crudités / *Vegetable crudités*** \_\_\_\_\_ CHF 23.–

mit Tapenade und Dip / *with tapenade and dip*

**Foie Gras «Suvretta House»** \_\_\_\_\_ CHF 36.– / 48.–

mit Brioche und Chutney

*with brioche and chutney*

### Geräuchertes Loch Fyne-Lachsfilet

***Smoked Loch Fyne salmon fillet*** \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat

*with giant capers, horseradish and mesclun salad*

**«Suvretta House Plättli»** \_\_\_\_\_ CHF 36.–

mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse

*with air-dried meat from the Grisons and regional cheese*

## Canapés

mit geräuchertem Lachs / <i>with smoked salmon</i>	Stück/piece	CHF	6.-
mit Rindstatar / <i>with beef tartar</i>	Stück/piece	CHF	8.-
mit Gänseleber / <i>with foie gras</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 Osietra» de Chine	50g	CHF	268.-
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	30g	CHF	148.-
Le Caviar traditionnel «Osietra Royal Belgian»	50g	CHF	288.-
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	30g	CHF	168.-
Le Caviar Beluga	50g	CHF	458.-
mit Garnituren / <i>with garnishing</i>	30g	CHF	278.-

## Oysters

**Loch Fyne** \_\_\_\_\_ Stück / piece **CHF 7.–**  
aus Schottland / *from Scotland*

**Gillardeau** \_\_\_\_\_ Stück / piece **CHF 8.–**  
aus Frankreich / *from France*

**Kelly-Austern, flach / Kelly oysters, flat** \_\_\_\_\_ Stück / piece **CHF 12.–**  
von Irland / *from Ireland*

## Hot dishes

<b>Geröstete Kürbiscrème / <i>Roasted pumpkin cream soup</i></b> _____ CHF 21.– mit Garnelen <i>with prawns</i>
<b>Bündner Gerstensuppe / <i>Grisons barley soup</i></b> _____ CHF 18.–
<b>Gedämpfte Dim Sum / <i>Steamed Dim Sum</i></b> _____ CHF 26.– mit Reissessig im Bambuskörbchen serviert <i>with rice vinegar served in bamboo basket</i>
<b>Schweizer Prime Rindsburger / <i>Swiss Prime beef burger</i></b> _ CHF 38.– mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries <i>with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons</i>
Greizerzer oder Blauschimmelkäse / <i>Gruyère or blue cheese</i> _____ CHF 2.50
Gebratene Gänselebertranche / <i>Pan-fried foie gras slice</i> _____ CHF 15.–
<b>Vegetarischer Quinoaburger / <i>Vegetarian quinoa burger</i></b> _ CHF 34.– mit Harissa, geräuchertem Tofu, Coleslaw und Bündner Fries <i>with Harissa, smoked tofu, coleslaw and fries from the Grisons</i>
<b>The Real Wagyu-Beef Burger</b> _____ CHF 138.– mit Brioche, gebratener Gänseleber und Trüffeljus <i>with brioche, pan-fried foie gras and truffle jus</i>
<b>Grünes Thai Curry / <i>Green Thai curry</i></b> mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis <i>with Thai basil, aubergines and perfumed rice</i>
mit Poulet / <i>with chicken</i> _____ CHF 41.–
mit Garnelen / <i>with prawns</i> _____ CHF 44.–
vegan mit Gemüse und Tofu / <i>vegan with vegetables and tofu</i> _____ CHF 36.–

## Hot dishes

### Gebratener Atlantik-Wolfsbarsch

*Pan-fried Atlantic sea bass* \_\_\_\_\_ CHF 58.–  
mit mediterranem Gemüse  
*with mediterranean vegetables*

**Linguine** \_\_\_\_\_ CHF 49.–  
mit halbem Maine-Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon  
*with half Maine lobster, date tomatoes, chili and tarragon*

**Penne** \_\_\_\_\_ CHF 28.–  
mit Gemüse und Gartenkräuterpesto  
*with vegetables and garden herbs pesto*

**Hatecke Rindstagliata / Hatecke beef tagliata** \_\_\_\_\_ CHF 64.–  
mit kleinen Kartoffeln, Rucola, Parmesan und altem Balsamicojus  
*with small potatoes, rocket salad, parmesan and aged balsamico jus*

**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, FR  
Geflügel/*chicken*: CH, FR / Lamm/*lamb*: CH, FR, AUS, IRL  
Wild/*game*: CH, AUT, NZL / Schwein/*pork*: CH, FR, 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

<b>Auswahl an Käse von den umliegenden Bergen und Tälern</b> <i>Choice of local and regional cheese</i> _____	CHF 21.–
<b>Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten</b> <i>Choice of homemade cakes and tarts</i> _____	CHF 9.50
<b>Desserts von unserem Trolley</b> <i>Desserts from our trolley</i> _____	CHF 8.50
<b>Hausgemachtes Eis und Sorbets</b> <i>Homemade ice cream and sorbets</i> _____ Kugel / scoop _____	CHF 5.–
<b>Bananensplit / Banana split</b> _____	CHF 18.–
<b>Coupe Dänemark / Coupe Denmark</b> _____	CHF 18.–
<b>Coupe Romanoff / Coupe Romanov</b> _____	CHF 18.–
<b>Coupe Nesselrode</b> _____	CHF 18.–
<b>Coupe Melba</b> _____	CHF 18.–
<b>Coupe Forestier</b> _____	CHF 18.–
<b>Schweizer Eiskaffee mit Kirsch</b> <i>Ice coffee Swiss style with cherry brandy</i> _____	CHF 18.–
<b>Wiener Eiskaffee / Ice coffee Viennese style</b> _____	CHF 18.–
<b>Schlagrahm / Whipped cream</b> _____	CHF 2.–



## Digestifs

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

**Sind Sie ein Gin-Liebhaber?**

**Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.**

*Are you keen on Gin?*

*Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.*

## Digestifs

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

## Whiskies

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