

SUVRETTA-STUBE





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

«Suvretta House Plättli» mit Bündner Trockenfleisch Spezialitäten und regionalem Käse _____	36.–
Foie Gras «Suvretta House» mit Qittenchutney und Brioche _____	36.– / 48.–
Palmherzen Ceviche * / _____	26.–
Randen-Carpaccio mit Burrata, Gartenkresse und Mandarinen / _____	26.–
Rindstatar «Suvretta-Club» mit Toast _____	36.– / 49.–

«SUPPEN»

Champignoncrème mit Crostini / _____	21.–
Bündner Gerstensuppe _____	18.–
Französische Zwiebelsuppe _____	18.–
Rinds-Consommé mit Mark und Gemüse _____	18.–
Pikante Meeresfrüchtesuppe «Costaricanischer Art» * _____	25.–

«WARME VORSPEISEN»

Ofen-Auberginen mit Hummus, Joghurt, Eiern und geräucherter Tomatensauce * / _____	23.– / 32.–
Ricotta Gnocchi mit Bärlauch, Mocheln und getrockneten Tomaten * / _____	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 TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»

Fassona Rindscarpaccio _____	41.–
Risotto Carnaroli Gran Riserva / _____	27.–
Hausgemachte Taglierini / _____	25.–
Tortelloni mit Waldpilzen und Kartoffeln / _____	28.–
Rührei / _____	24.–
mit Wintertrüffel frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

«FLAMMKUCHEN»

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 «Salmone» 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.–
Lammkotelett mit grünen Bohnen, Kartoffelgratin und Rosmarinjus _____	56.–
Entenbrust mit Avocado Reis, Knollenselleriepüree, Foie Gras und Blaubeeren Sauce _____	53.–
Teriyaki-Poulet-Wrap mit Bündner Fries und Kräuter-Quark * _____	38.–
Thailändischer Gemüse und Tofu Wok * 🍃 _____	32.–
Engadiner Capuns 🍃 _____	36.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Meeralgen, Sesam und Ingwer * _____	46.–
Schottisches Lachssteak mit Erbsen, Rohschinken und knusprige Tortilla * _____	48.–
Gerösteter Blumenkohl mit Couscous und Fenchel * 🍃 _____	34.–

«TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen ab 2 Personen ___ p.P. _____	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» _____	36.–

«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.–
«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»

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

«BEILAGEN ODER VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»**CHF**

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.–
Ofenkartoffel mit Käse _____	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,S 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.-

SCHAFFHALBHARTKÄSE 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 milaromatisch.

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, Orangenkonfit und Diplomatencreme _____ 18.-

Kaffeemousse und Zitronenemulsion mit Haselnusskrokant _____ 18.-

vom Dessert Trolley _____ Tagespreis

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee _____ 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

