

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 Erdnussauce * _____ | 28.- |
| Quinoa Taboulé 🍴 _____ | 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» | |
|---|------|
| Pikante Meeresfrüchtesuppe «Costaricanischer Art» * _____ | 25.- |
| 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 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 TRÜFFEL SPEZIALITÄTEN» | |
|--|------------|
| 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» **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.– |
| Cajun Fisch-Tacos mit Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo Sauce _____ | 34.– |
| Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Meeralgen, Sesam und Ingwer _____ | 46.– |
| BBQ Pilz und gegrillte «Veggie Sliders» # _____ | 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.– |
| «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.– |
| 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, 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 Weisseschimmelreifeung 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 weisseschimmelgereifte Käse mit seinem unwiederstehlich 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 Diplomatencreme _____ 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

