

#### DESSERTS À LA CARTE

Soufflé chaud «Suvretta House», préparation 40 min.  
Warmes Soufflé «Suvretta House», Zubereitung 40 min.  
Warm soufflé «Suvretta House», preparation 40 min.

pour 2 personnes CHF 56.–

Crêpes Suzette «Suvretta House»  
Crêpes Suzette «Suvretta House»  
Crêpes Suzette «Suvretta House»

CHF 28.–

La variation du chocolat Felchlin 70%  
Variation von der Felchlin 70% Schokolade  
Variation of Felchlin 70% chocolate

CHF 26.–

Pêche en différentes textures  
Pfirsich in verschiedenen Texturen  
Peach in different textures

CHF 26.–

Pavlova de baies, meringue, chantilly à la vanille, bais fraîches  
Beeren Pavlova, Meringue, Vanille Chantilly, frische Beeren  
Berry Pavlova, meringue, vanilla chantilly, fresh berries


CHF 26.–



---

# 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 plate

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

## ENTRÉES

Duo de foie gras «Suvretta House» avec rhubarbe et brioche  
*Duo von der Foie Gras «Suvretta House» mit Rhabarber und Brioche*  
Duo of foie gras «Suvretta House» with rhubarb and brioche

CHF 34.– / 48.–

Tartare de bœuf Fassona «al coltello», préparé à table  
*Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet*  
Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared tableside

CHF 39.– / 59.–

Teriyaki de thon au lime, concombre et tapioca  
*Thunfisch Teriyaki mit Limette, Gurke und Tapioka*  
Tuna Teriyaki with lime , cucumber and tapioca  
avec | *mit* | with «Golden Osietra» Caviar

supplément 10g

CHF 46.–  
CHF 52.–

Salade de homard tiède avec citron d'Amalfi et asperges vertes  
*Lauwarmer Hummersalat mit Amalfi Zitrone und grünem Spargel*  
Warm lobster salad with Amalfi lemon and green asparagus

CHF 37.– / 56.–

Fromage de chèvre du Bregaglia aux courgettes, pomelo et quinoa 🍴  
*Bergeller Ziegenkäse mit Zucchini, Pomelo und Quinoa 🍴*  
Goat cheese from Bregaglia with courgettes, pomelo and quinoa 🍴

CHF 34.–

## PASTA ET ENTRÉES CHAUDES

Agnolotti aux scampis en fond de tomates parfumées, petits pois et herbes du jardin  
*Agnolotti mit Scampi im parfümierten Tomatenfond, Erbsen und Gartenkräutern*  
Agnolotti with scampi in perfumed tomato fond, peas and garden herbs

CHF 48.–

Spaghetti au citron et caviar 30g  
*Spaghetti mit Zitrone und Kaviar 30g*  
Spaghetti with lemon and caviar 30g

CHF 96.–

Risotto «Grand Riserva» aux fruits de mer, agrume et champagne  
*Risotto «Grand Riserva» mit Meeresfrüchten, Zitrusfrucht und Champagner*  
Risotto «Grand Riserva» with sea food, citrus fruit and champagne

CHF 58.–

Chou-fleur rôti au tahini, yaourt et vinaigrette d'herbes piquantes 🍴  
*Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutern Vinaigrette 🍴*  
Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette 🍴

CHF 38.–

## US PRIME DU GRILL «GREEN EGG»

Sirloin 300g CHF 71.–  
Tenderloin 200g CHF 78.–

## VINADE SUISSE DU GRILL «GREEN EGG»

«Emmentaler Dry Age» Côte de bœuf pour 2 personnes CHF 156.–

## MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS DU GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4 180g CHF 158.–

«Suvretta Burger»  
au foie gras et brioche truffée  
*mit Gänseleber und Trüffelbrioche*  
with foie gras and truffled brioche

CHF 138.–

## VEAU ET AGNEAU DU GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's côtelette de veau  
*Peduzzi's Kalbs Kotelett*  
Peduzzi's chop of veal

300g CHF 73.–

Peduzzi's selle d'agneau fumée au thym de montagne  
*Peduzzi's Lammrücken im Bergthymian geräuchert*  
Peduzzi's lamb saddle smoked in mountain thyme

pour 2 personnes CHF 136.–

## VOLAILLE FRANÇAISE

Poularde de Bresse, préparation 40 min.  
*Bresse-Poularde, Zubereitung 40 min.*  
Poulard from Bresse, preparation 40 min.

pour 2 personnes CHF 144.–

Pigeon français royal glacé  
au purée de céleri, pommes de terre, chanterelles, cerises et crêpes  
*Glasierte französische Königstaube mit Sellerie Püree, Kartoffeln, Pfifferlingen, Kirschen und Pfannkuchen*  
Glazed French king pigeon  
with celeriac puree, potatoes, chanterelles and pancake

pour 2 personnes CHF 132.–

«Pithivier» de caille au foie de canard et truffes d'été  
*«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Sommertrüffel*  
«Pithivier» from quail with duck liver and summer truffle

CHF 68.–

## GIBIER | TRADITIONNEL

Selle de chevreuil d'été à la façon «Suvretta House»  
*Rehrücken vom Sommerbock «Suvretta House»*  
Saddle of summer venison «Suvretta House»

à partir de 2 personnes CHF 148.–

Filet Wellington «Suvretta House», préparation 40 min. à partir de 2 personnes CHF 196.–

## POISSON ET CRUSTACÉS

Dorade royale en croûte de sel  
*Königsdorade in der Salzkruste*  
Royal gilt head bream in salt crust

pour 2 personnes CHF 144.–

Prise du jour  
*Tagesfang*  
Catch of the day

prix du jour  
*Tagespreis*  
daily price

Steak de thon grillé avec vinaigrette de soja et yuzu  
*Thunfischsteak vom Grill mit Soja-Yuzu Vinaigrette*  
Tuna steak from the grill with soy-yuzu vinaigrette

200g CHF 65.–

Scampi d'Afrique du Sud grillé  
*Südafrikanische Scampi vom Grill*  
Grilled South African Scampi

par pièce CHF 21.–

Sole meunière ou grillé  
*Seezunge Müllerin Art oder grilliert*  
Sole meuniere or grilled

CHF 68.–