

RESTAURANT CHASELLAS

BY SUVRETTA HOUSE

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.


Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Livia Sterki & Marco Kind
mit dem Chasellas Team

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Ceviche vom «Swiss» Lachs
mit Melone, Mais und Sesam

Tomaten Consommé 
mit Agnolotti und Belper Knolle

Gratinierter Sommerbock
mit gebratenem Spitzkohl, Sellerie
und Kräuter-Schupfnudeln

Eisenkraut Crème Brûlée
mit zweierlei Himbeere und Mandel Tuille

CHF 128.-

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Vorspeisen

Grüner Salat mit Himbeeren und bunten Randen 🍴	16.50
mit gebratener Foie Gras	24.50
Zweierlei Blumenkohl 🍴	24.50
mit grünem Spargel, Kirsche, Haselnuss und Hummus	
Pikante Flusskrebse mit Avocado	29.-
Rindstatar «Chasellas» vom Schweizer Rind	37.- 45.-
Ceviche vom «Swiss» Lachs mit Melone, Mais und Sesam	32.-
Vitello Tonnato	36.-
Rosa gegartes Kalbsfilet und Thunfisch Tataki mit Salzkapern und Zitrus	

Suppen

Süsskartoffel-Curry Crème 🍴	16.-
Tomaten Consommé 🍴	18.-
mit Agnelotti und Belper Knolle	
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	19.-

Zwischengänge

Kartoffelgnocchi mit Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven und Rucola 🍴	26.- 34.-
mit Rock Lobster	34.- 48.-
Pfifferling Risotto 🍴	28.- 36.-
mit Kefen, halb getrockneten Tomaten und roh mariniertem Spargel	

Fische und Krustentiere

Lauwarmer Hummersalat «Chasellas» mit Gurke, Erbsen, Sauerrahm und Wildkräuter	37.- 56.-
Gebratenes Steinbuttfilet mit Karotte, Buchenpilz und hausgemachten Capuns	54.-
Seezunge «Müllerin Art» oder gebraten mit Kartoffelpüree und Blattspinat	59.-
Sautierte südafrikanische Scampi mit pikantem Curry Gemüse	pro Stück 21.-
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Basilikum Beurre Blanc	für 2 Personen 136.-

Hauptspeisen

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	46.-
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti	48.-
Original Wiener Backhendl mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	42.-
Gratinierter Sommerbock mit gebratenem Spitzkohl, Sellerie und Kräuter-Schupfnudeln	56.-
Tagliata vom Schweizer Premium Rinderfilet mit Maggia Pfeffer, Schweizer Bio Tomaten und altem Balsamico	72.-
Lammkarree in der Kräuterkruste mit «La Ratte» Kartoffelpüree, Pfifferling-Spargelragout und Baby Karotten	59.-
Gebratene Französische Foie Gras mit Apfel, Kartoffelpüree und Sautern Jus	49.- 59.-
Rotes Gemüse Curry 🍃 mit wildem Brokkoli, Shiitake, Thai Spargel und Süsskartoffel	34.-
Variation von der Aubergine 🍃 mit Joghurt, Minze, gebratener Melone und Couscous	32.-

Unser Digestif und Grappa Angebot

Sherry & Portwein

Sherry Tio Pepe	4cl	9.-
Porto Sandemann Old Invalid	4cl	9.-

Likör

Limoncello	4cl	7.-
Bailey's Irish Cream	4cl	8.-
Sambuca	4cl	9.-
Amaretto Disaronno	4cl	9.-
Cointreau	4cl	9.-

Grappa

Grappa Triacca	2cl	6.-
Grappa Nonino Picolit	2cl	14.50
Berta Tre Soli Tre	2cl	13.-
Eligo dell'Ornellaia	2cl	11.50

Cognac und Armagnac

Cognac Rémy Martin VSOP	2cl	9.50
Cognac Rémy Martin XO	2cl	19.-
Armagnac Sempé	2cl	7.50
Grand Marnier	2cl	7.50

Obstbrand

Himbeergeist Schladerer	2cl	7.50
Vieille Prune Fassbind	2cl	7.50
Calvados Morin	2cl	7.50
Kirsch Réserve Dettling	2cl	8.-
Williamine du Valais	2cl	7.50
Abricotine du Valais	2cl	7.50
Mirabelle Morand	2cl	6.-
Pflümli Willisauer	2cl	6.-
Kernobst Willisauer	2cl	6.-
Birnenbrand Willisauer	2cl	6.-

Gin

Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	4cl	11.-
Beefeater Gin	4cl	8.-
Monkey 47	4cl	9.50
Breil Gin	4cl	9.50

Whiskey

Ballantine's	4cl	10.-
Johnnie Walker Red Label	4cl	10.-
Johnnie Walker Black Label	4cl	13.-
J&B	4cl	10.-
Tullamore Dew	4cl	8.-
Macallan single malt	4cl	16.-

Süssspeisen

Meringue «Chasellas» mit Vanilleglace, Doppelrahm und Waldbeeren	16.-
Schweizer Eiskaffee	14.-
Eisenkraut Crème Brûlée mit zweierlei Himbeere und Mandel Tuille	16.-
Mango-Passionsfrucht Panna Cotta mit Yuzu	16.-
Zitronensorbet mit Champagner Wodka	15.-
Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune	15.-
Grünes Apfel Sorbet mit Calvados	15.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	15.-

Giolito Glace


Vanille Schokolade Erdbeere Karamell Fior di Latte Caffé Bianco Stracciatella	Kugel 5.-
--	-----------


Giolito Sorbet

Zitrone Zwetschge Grüner Apfel Mango Birne Himbeere Blutorange	Kugel 5.-
---	-----------

Käse

Käsevariation vom Brett mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney	21.-
--	------

 = vegetarisches Gericht

 = veganes Gericht

Rind: CH, US#, IRL, BEL, AUS, ARG, JP, ESP

Kalb: CH

Geflügel: CH, FR, AU

Lamm: CH, AUS, IRL

Wild: CH, AUT, NZL

Schwein: CH, FR, ESP

Lachs: CH, SCO, NOR

Thunfisch, Garnelen: VNM, PHL

Steinbutt, Seezunge: NL, SCO

Wolfsbarsch: GR, ESP, FR

Hummer: USA, CAN

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service

MwSt. 7.7% inkl.