



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 Champagner Bollinger Special Cuvée Brut (10cl)**
with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut (10cl) _____ CHF 59.–
- * **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 71.–

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.–

🌿 = vegetarische Gerichte

🌿 = vegane Gerichte

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

Herbal Teas

Fenchel / Fennel  _____	CHF 8.50
Fruity Camomile _____	CHF 8.50
Hagebutten / Rose hips  _____	CHF 8.50
Lindenblüten / Lime blossom _____	CHF 8.50
Refreshing Mint _____	CHF 8.50
Rooibos Cream Orange _____	CHF 8.50
Sweet Berries _____	CHF 8.50
Verveine / Verbena _____	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 / Coffee with cream	Tasse/cup	CHF	6.–
	Portion/portion	CHF	8.–
Cappuccino	Tasse/cup	CHF	7.–
Latte macchiato	Glas/glass	CHF	8.–
Schokolade, Ovomaltine Chocolate, Ovomaltine	Portion/portion	CHF	8.–
Milch / Milk	20cl	CHF	3.80
	Portion/portion	CHF	4.80
Irish Coffee		CHF	19.–
Grog		CHF	19.–
Choc au Rhum		CHF	19.–
Glühwein / Mulled wine		CHF	19.–
Jägertee		CHF	19.–
Orange Punch		CHF	19.–

Water

Valsler	75cl	CHF	10.–
mit Kohlensäure / sparkling ohne Kohlensäure / still			
Valsler	50cl	CHF	8.50
mit Kohlensäure / sparkling ohne Kohlensäure / still			
Valsler	33cl	CHF	7.50
mit Kohlensäure / sparkling ohne Kohlensäure / still			

Soft drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	CHF	7.50
Elmer Citro	33cl	CHF	7.50
Fanta	33cl	CHF	7.50
Orangina	25cl	CHF	7.50
Rivella rot, blau, refresh / red, blue, refresh	33cl	CHF	7.50
Apfelsaft Möhl	33cl	CHF	7.50
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / with alcohol	50cl	CHF	7.50

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.-
Pinker Grapefruitsaft <i>Pink grapefruit juice</i> _____	20cl _____	CHF	12.-
Klassischer Tomatensaft <i>Classic tomato juice</i> _____	20cl _____	CHF	12.-
Gemischter Fruchtsaft <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.-
Detox 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 38.–

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

Snacks

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 / *with smoked salmon* – Stück/piece CHF 6.–

mit Rindstatar / *with beef tartar* _____ Stück/piece CHF 8.–

mit Gänseleber / *with foie gras* _____ Stück/piece CHF 12.–

mit Kaviar / *with caviar (China)* _____ 5g _____ Stück/piece CHF 25.–

mit Avocado, Pumpernickel, Amaranth
und Grapefruit / *with avocado, pumpernickel,*
amaranth and grapefruit 🌿 _____ Stück/piece CHF 6.–

Caviar

Le Caviar de Sibérie d'Italie _____ 50g _____ CHF 138.–
mit Garnituren / *with garnishing* _____ 30g _____ CHF 88.–

Le Caviar traditionnel «Golden Osietra» de Chine _ 50g _____ CHF 268.–
mit Garnituren / *with garnishing* _____ 30g _____ CHF 148.–

Le Caviar traditionnel «Osietra Royal Belgian» _ 50g _____ CHF 288.–
mit Garnituren / *with garnishing* _____ 30g _____ CHF 168.–

Hot dishes

Bergkräutercreme / Mountain herb cream soup 🍃 _____ CHF 21.–
mit Knoblauch-Croûtons und Hüttenkäse
with garlic croutons and cottage cheese

Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup _____ CHF 18.–

Gedämpfte Dim Sum / Steamed Dim Sum _____ CHF 26.–
mit Reissig im Bambuskörbchen serviert
with rice vinegar served in bamboo basket

Schweizer Prime Rindsburger / Swiss Prime beef burger _ CHF 38.–
mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries
with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons

Greizer oder Blauschimmelkäse / *Gruyère or blue cheese* _____ CHF 2.50

Gebratene Gänselebertranche / *Pan-fried foie gras slice* _____ CHF 15.–

Vegetarischer Quinoaburger / Vegetarian quinoa burger 🍃 CHF 34.–
mit Harissa, geräuchertem Tofu, Coleslaw und Bündner Fries
with Harissa, smoked tofu, coleslaw and fries from the Grisons

The Real Wagyu-Beef Burger _____ CHF 138.–
mit Brioche, gebratener Gänseleber und Trüffeljus
with brioche, pan-fried foie gras and truffle jus

Grünes Thai Curry / Green Thai curry
mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis
with Thai basil, aubergines and perfumed rice
mit Poulet / *with chicken* _____ CHF 41.–
mit Garnelen / *with prawns* _____ CHF 44.–
mit Gemüse und Tofu / *with vegetables and tofu* 🌿 _____ CHF 36.–

Hot dishes

Gebratener Atlantik-Wolfsbarsch

Pan-fried Atlantic sea bass _____ CHF 54.–
mit mediterranem Gemüse
with mediterranean vegetables

Linguine _____ CHF 53.–

mit halbem Maine-Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon
with half Maine lobster, date tomatoes, chili and tarragon

Penne

mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino und Pinienkernen
with date tomatoes, courgettes, pecorino and pine nuts 🌿 _____ CHF 28.–
mit Rinderfiletstreifen / *with strips of beef fillet* _____ CHF 38.–

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, 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

Auswahl an Käse von den umliegenden Bergen und Tälern

Choice of local and regional cheese _____ CHF 21.–

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

Choice of homemade cakes and tarts _____ CHF 9.50

Veganer und glutenfreier Kuchen

Vegan and glutenfree cake 🌿 _____ CHF 12.–

Auswahl an hausgemachten Desserts

Choice of homemade desserts _____ CHF 8.50

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Homemade ice cream and sorbets _____ Kugel / *scoop* _____ CHF 5.–

Bananensplit / Banana split _____ CHF 18.–

Coupe Dänemark / Coupe Denmark _____ CHF 18.–

Coupe Romanoff / Coupe Romanoff _____ CHF 18.–

Coupe Melba _____ CHF 18.–

Coupe Forestier _____ CHF 18.–

Schweizer Eiskaffee mit Kirsch

Ice coffee Swiss style with cherry brandy _____ CHF 18.–

Wiener Eiskaffee / Ice coffee Viennese style _____ CHF 18.–

Schlagrahm / Whipped cream _____ CHF 2.–

Digestifs

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

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

Calvados Château du Breuil _____ 4cl _____	CHF	22.–
Réserve des Seigneurs		
Cognac Hennessy XO _____ 4cl _____	CHF	37.–
Cognac Otard XO _____ 4cl _____	CHF	33.–
Cognac Martell Cordon Bleu _____ 4cl _____	CHF	39.–
Cognac Rémy Martin Louis XIII _____ 4cl _____	CHF	179.–
Rum Matusalem _____ 4cl _____	CHF	22.–
15yo Grand Reserva		
Rum Zacapa XO _____ 4cl _____	CHF	33.–
Ron Quorhum 30y _____ 4cl _____	CHF	34.–

Whiskies

Oban 14yo _____ 4cl _____	CHF	21.–
Balvenie Portwood 21yo _____ 4cl _____	CHF	43.–
KAVALAN Single Malt _____ 4cl _____	CHF	32.–
Laphroaig 10yo _____ 4cl _____	CHF	23.–
Yamazaki Single Malt 12yo _____ 4cl _____	CHF	35.–

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.