

SUVRETTA-STUBE





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»

CHF

Lauwarmes Tiradito von der Bachforelle mit Cassava Chip, Wasabi und Aji Paste *	34.-
Baby Blattsalat Tacos mit hausgemachter Cashew Butter, Sesam Öl und Essiggemüse	28.-
Zucchini Salat mit Burrata, Kirschtomaten Kompott und Rucola Pesto	26.-
Hummus und Tzatziki Platte mit Pita Brot	27.-
Vitello Tonnato	32.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	36.- / 49.-

«TRADITIONELLE SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe	18.-
Französische Zwiebelsuppe	18.-
Rinds-Consommé mit Mark und Gemüse	18.-
Randen Kaltschale mit Quinoa und Blütenpollen *	19.-

«WARME VORSPEISEN»

Pizzoccheri «Suvretta House»	23.- / 33.-
Asiatisches Blumenkohl Tempura mit Vollkornreis	23.- / 33.-
«Mac and Cheese»	26.- / 35.-
Spinat-Gnocchi mit Erbsen Pesto, sonnengetrockneten Tomaten und Ziegenkäse	25.- / 34.-
Schwarzer Risotto mit Oktopus und Calamari Ringen *	27.- / 39.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum	21.- / 31.-

«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»

Risotto Carnaroli Gran Riserva -	27.- / 39.-
Hausgemachte Tagliatelle -	27.- / 39.-
- mit Sommertrüffel	38.- / 56.-
Funghi Trifolati	27.- / 39.-
Ravioli mit Steinpilzen	27.- / 39.-
Crêpes mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Bergkäse *	21.- / 31.-

«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 Sommertrüffel	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»

Teriyaki-Poulet-Wrap mit Bündner Fries und Kräuter-Quark _____	41.–
Cajun Fisch-Tacos mit Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo Sauce _____	34.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Meeralgen, Sesam und Ingwer _____	46.–
Bao Bun mit knusprigem Schweinebauch und Hoisin Sauce _____	35.–
«Suvretta House» Sommer Rollen 🍃 _____	35.–

«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 Truf» (Scampi & Entrecôte) _____	69.–

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»	CHF
Grünes Wok-Gemüse _____	8.– / 21.–
Saisonales Gemüse _____	8.– / 21.–
Gegrilltes Gemüse _____	8.– / 21.–
Gerösteter Romanesco mit Pinienkernen und Chimichurri _____	8.– / 21.–
Sommerlicher Kartoffelsalat _____	8.– / 21.–
Ofenkartoffel _____	8.– / 15.–
Rösti _____	10.– / 15.–
Gebratener Reis _____	8.– / 21.–
Knusprige Polenta _____	8.– / 18.–

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

🌱 = veganes 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

BÜFFELBLAUKÄSE

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

ENGEL WY TOMME

Der Weichkäse stammt aus der Käserei Engelberg, gleichnamig der Alpenstadt im Kanton Obwalden.

Durch die Weisseschimmelreifung, der affinierten Bergmilch mit Engel Wein, hat der Käse einen milden und sehr aromatischen Geschmack.

45% Fett i.T., pasteurisierte Kuh Rohmilch, Engelberg, Schweiz

GLETSCHER MUTSCHLI

Der frische und milde Ziegenkäse aus der Alp-Schaukäserei Morteratsch wurde ohne Zusatz von Lab und Salz pasteurisiert und zwischen 2 und 8 Tagen gelagert. Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

50 % Fett i.T., Ziegenmilch, Pontresina, Oberengadin, Schweiz

MOSER CHARMANT

Durch die Weisseschimmelreifung 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 unwiderstehlich fließendem Teig bleibt mild aromatisch.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Frankreich

«DESSERTS»**CHF**

Saftiger Schokoladenkuchen mit 70% Felchlin Schokolade und schwarzem Johannisbeer Sorbet _____ 17.–

Vanille-Zitronen Crème Brûlée, Waldbeerenkompott und Sesam Tuiles _____ 17.–

Beeren Tartelette mit Vanillecrème und Yuzu Sorbet _____ 17.–

Aprikose mit Mandelmousse und Pistazien Eis _____ 17.–

Dessertwagen _____ Tagespreis

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee mit Kirsch _____ 18.–

Wiener Eiskaffee _____ 18.–

«Scroppino» _____ 18.–

Coupe Dänemark _____ 18.–

Coupe Romanoff _____ 18.–

Coupe Melba _____ 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 _____ 20.–

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

