

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 CHF 46.–
avec | *mit* | with «Golden Osietra» Caviar supplément 10g 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.–

VIANDE 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.–