

# SUVRETTA-STUBE

---





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

**«VORSPEISEN»****CHF**

Foie Gras mit Apfelchutney und Brioche _____	34.- / 48.-
Zucchini Salat mit Burrata, Cherry Tomaten Kompot und Rucola Pesto 🍴 _____	26.-
Grillierter Pfirsich mit Federkohl, Goji Beeren und Quinoa Salat mit Avocado und Tahini Dressing * _____	24.-
Ceviche von Palmherzen 🍴 _____	28.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast _____	36.- / 49.-

**«SUPPEN»**

Bündner Gerstensuppe _____	18.-
Französische Zwiebelsuppe _____	18.-
Rinds-Consommé mit Mark und Gemüse _____	18.-
Karotte, Ingwer und Mandel Milch Crème 🍴 _____	18.-
Karibische Hummersuppe mit Kokosnussmilch und Okra * _____	21.-

**«WARME VORSPEISEN»**

Pizzoccheri «Suvretta House» 🍴 _____	23.- / 33.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 🍴 _____	21.- / 31.-
Auberginen Cannelloni mit Spinat und Ricotta, schwarzen Oliven und Ratatouille Crème 🍴 _____	23.- / 33.-
Spinatgnocchi mit Erbsen Pesto, sonnengetrockneten Tomaten und Ziegenkäse 🍴 _____	25.- / 34.-
Schwarzer Risotto mit Oktopus und Calamari Ringen * _____	27.- / 39.-

**«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»**

Risotto Carnaroli Gran Riserva 🍴 - _____	27.- / 39.-
Hausgemachte Tagliatelle 🍴 - _____	27.- / 39.-
- oder 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.–
Teriyaki-Poulet-Wrap mit Bündner Fries und Kräuter-Quark * _____	41.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Meeralgen, Sesam und Ingwer * _____	46.–
Lammkotelettes mit Foie Gras, grünem Papaya Ragoût und Kaffee Jus _____	54.–
Tofu süss-sauer mit saisonalem Gemüse 🌿 _____	34.–
Zander Filet mit Bulgur und Meeresfrüchten in Kokosnuss Curry Sauce _____	46.–
Knuspriger Schweinebauch mit Enoki Pilz, Pak Choi, gerösteter Ananas und violetter Kartoffelpüree * _____	51.–

#### «TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen ab 2 Personen ___ p.P. _____	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» _____	36.–

#### «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 Turf» (Scampi & Entrecôte) _____	69.–

«BEILAGEN ODER 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,S 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

BÜFFELBLAU KÄSE

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 Weisschimmelreifung, der affinieren 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 Weisschimmelreifung 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 weisschimmelgereifte 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 \_\_\_\_\_ 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



bs

scherischnitt.ch

