

## DESSERTS À LA CARTE

Soufflé Grand Marnier «Suvretta House» aux baies sauvages et glace au champagne <i>mit Waldbeeren und Champagner-Eis</i> with forest berries and champagne ice cream, préparation 40 min.	pour 2 personnes	CHF	56.–
Crêpes Suzette «Suvretta House»		CHF	28.–
La variation du chocolat Felchlin 70% <i>Variation von der Felchlin 70% Schokolade</i> <i>Variation of Felchlin 70% chocolate</i>		CHF	26.–
Variation du yuzu avec glace au yaourt à la grecque <i>Variation von Yuzu mit Eis vom griechischen Joghurt</i> Variation of yuzu with ice cream of greek yogurt		CHF	26.–
Mousse de châtaigne aux fruits de la passion et bisquit de matcha <i>Marronimousse mit Passionsfrucht und Matcha-Biskuit</i> Chestnut mousse with passion fruit and matcha bisquit		CHF	26.–



---

# GRAND RESTAURANT À LA CARTE

 = Plat végan/*veganes Gericht*/vegan dish

 = Plat végétarien/*vegetarisches Gericht*/vegetarian dish

TVA/MwSt./VAT 7.7% incl.

Bœuf/*Rind*/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS, JP, ESP | Veau/*Kalb*/veal: CH | Volaille/*Geflügel*/chicken: CH, FR  
Agneau/*Lamm*/lamb: CH, AUS#, IRL | Gibier/*Wild*/game: CH, AUT, NZL | Porc/*Schwein*/pork: CH, ESP

# = peuvent avoir été produits à l'aide d'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 case d'allergies veuillez contacter le service/*bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service*/in case of allergies please contact the service

## HUÎTRES

Loch Fyne, Écosse	CHF	7.–
Gillardeau, France	CHF	8.–
Wild Kelly Flat, Irlande	CHF	12.–
Wild Wad, Hollande	CHF	12.–
Servies avec Cheddar sur pumpernickel, citron et vinaigre aux échalotes et poivre		




## ENTRÉES

Duo de foie gras «Suvretta House» avec chutney de coing et brioche <i>Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Quittenchutney und Brioche</i> Duo of foie gras «Suvretta House» with quince chutney and brioche	CHF	42.– / 56.–
---	-----	-------------

Tartare de bœuf Fassona «al coltello», préparé à table <i>Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet</i> Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared tableside	CHF	44.– / 59.–
--	-----	-------------

Thon de Balfego à la lime et concombre <i>Balfego Thunfisch mit Limette und Gurke</i> Balfego tuna with lime and cucumber avec   <i>mit</i>   with «Golden Osietra» Caviar	10g	CHF 46.– CHF 98.–
---	-----	----------------------

Salade tiède de homard du Maine avec chou-fleur, agrumes et dashi <i>Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Blumenkohl, Zitrusfrucht und Dashi</i> Warm salad of Maine-lobster with cauliflower, citrus fruits and dashi	CHF	42.– / 56.–
---	-----	-------------

Variation de potimarron avec dukkah et babeurre  <i>Variation vom Hokkaido-Kürbis mit Dukkah und Buttermilch </i> Variation of Hokkaido pumpkin with duqqa and butter milk 	CHF	34.–
--	-----	------



## PASTA ET ENTRÉES CHAUDES

Pasta Don Sorgato 	CHF	48.–
---	-----	------

Spaghetti au citron et caviar	30g	CHF 98.–
-------------------------------	-----	----------

Risotto «Grand Riserva» aux fruits de mer, champagne et salicornes <i>Risotto «Grand Riserva» mit Meeresfrüchten, Champagner und Meeresspargel</i> Risotto «Grand Riserva» with sea food, champagne and salicornes	CHF	58.–
--	-----	------

Médaille «Label Rouge» de foie de canard rôti à la brioche et pomme <i>Gebratenes Entenlebermedaillon «Label Rouge» mit Brioche und Apfel</i> Medallion «Label Rouge» of roasted duck liver with brioche and apple	CHF	44.– / 59.–
--	-----	-------------

Chou-fleur rôti au tahini, yaourt et vinaigrette aux herbes piquantes  <i>Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräuter Vinaigrette </i> Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette 	CHF	38.–
--	-----	------

## PLATS AUX TRUFFES BLANCHES ET TRUFFES D'HIVER

Taglierini   Risotto   Œuf «Suvretta House» with truffle   <i>mit Trüffel</i>   avec truffes	supplément	CHF 25.– prix du jour
---	------------	--------------------------

## MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS DU GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4	180g	CHF 168.–
---------------	------	-----------

«Suvretta Burger» au foie gras, brioche et truffes d'hiver <i>mit Foie gras, Brioche und Wintertrüffel</i> with foie gras, brioche and winter truffle	CHF	148.–
--	-----	-------

## US PRIME DU GRILL «GREEN EGG»

Sirloin	300g	CHF 73.–
Tenderloin	200g	CHF 76.–

## VIANDE BELGE DU GRILL «GREEN EGG»

Côte de bœuf «Hendrik Dierendonck»	pour 2 personnes	CHF 166.–
------------------------------------	------------------	-----------

«Cut of the day»		prix du jour
------------------	--	--------------

## VEAU ET AGNEAU DU GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's côte de veau <i>Peduzzi's Kalbskotelett</i> Peduzzi's chop of veal	300g	CHF 76.–
--	------	----------

Peduzzi's selle d'agneau fumée au foin <i>Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert</i> Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay	pour 2 personnes	CHF 132.–
---	------------------	-----------

## VOLAILLE, PIGEON ET CHEVREUIL FRANÇAIS

Poularde de Bresse «Suvretta House», préparation 40 min.	pour 2 personnes	CHF 144.–
--	------------------	-----------

Pigeon royal glacé, pommes de terre Albula, figues, panais et crêpes <i>Glasierte Königstaube mit Albula Kartoffeln, Feigen, Pastinaken und Pfannkuchen</i> Glazed king Pigeon with Albula potatoes, figs, parsnips and pancake	pour 2 personnes	CHF 132.–
---	------------------	-----------

«Pithivier» de caille au foie de canard et truffes d'hiver <i>«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Wintertrüffel</i> «Pithivier» from quail with duck liver and winter truffle	CHF	72.–
--	-----	------

## GIBIER | TRADITIONNEL

Selle de chevreuil «Suvretta House» <i>Rehrücken «Suvretta House»</i> Saddle of venison «Suvretta House»	pour 2 personnes	CHF 144.–
--	------------------	-----------

Filet Wellington «Suvretta House», préparation 40 min.	à partir de 2 personnes	CHF 196.–
--	-------------------------	-----------

## POISSON ET CRUSTACÉS

Loup de mer de l'Atlantique en croûte de sel <i>Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste</i> Atlantic Sea bass in salt crust	pour 2 personnes	CHF 144.–
--	------------------	-----------

Steak de thon de Balfego grillé avec vinaigrette de soja et yuzu <i>Balfego Thunfischsteak vom Grill mit Soja-Yuzu-Vinaigrette</i> Steak of Balfego tuna from the grill with soy-yuzu vinaigrette	200g	CHF 68.–
---	------	----------

Prise du jour <i>Tagesfang</i> Catch of the day		prix du jour <i>Tagespreis</i> daily price
---	--	--

Scampi d'Afrique du Sud grillé <i>Südafrikanische Scampi vom Grill</i> Grilled South African Scampi	par pièce	CHF 23.–
---	-----------	----------

Sole meunière ou grillé <i>Seezunge Müllerin Art oder grilliert</i> Sole meuniere or grilled	CHF	68.–
--	-----	------