

RESTAURANT CHASELLAS

BY SUVRETTA HOUSE

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Livia Sterki & Marco Kind
mit dem Chasellas Team

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Hausgemachte Foie gras Terrine
mit Quitte, Feige und Portwein

Cremesuppe von der Petersilienwurzel 🍴
mit Apfel und Mandel

Schweizer Rindsfilet
mit Rande, gepickelte Gurke, Champignon

Warmes Schokoladentörtchen
mit Passionsfrucht und Chili

ab 2 Personen
CHF 138.- pro Person

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Vorspeisen

Wintersalat mit eingelegtem Kürbis, Öl und seinen Kernen 🍴 mit gebratener Foie gras	18.50 31.-
Zweierlei Blumenkohl 🍴 mit Topinambur, Birne, Haselnuss und Hummus	26.50
Schweizer Kalbstatar «Chasellas»	37.- 45.-
Pikante Flusskrebse mit Avocado	29.-
Hausgemachte Foie gras Terrine mit Quitte, Feige und Portwein	38.- 47.-
Ceviche vom «Swiss» Lachs mit Kürbis, Avocado und Koriander	36.50

Suppen

Cremesuppe von der Petersilienwurzel 🍴 mit Apfel und Mandel	19.-
Schaumsüppchen von Krustentieren mit Kokos, Chili und Ingwer	21.-
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	20.-

Zwischengänge

Schwarze Tagliatelle mit Hummer und Estragon	36.- 51.-
Fregola Sarda auf mediterrane Art 🍴 mit jungem Spinat und Pecorino	28.- 38.-
Kürbisrisotto 🍴 mit Rucola und Baumnüssen	26.- 36.-

Trüffel Spezialitäten

Carpaccio vom Schweizer Kalb	49.-
Hausgemachte Taglierini 🍴	48.- 68.-
Risotto «Loto Ticino» 🍴	48.- 68.-

Fische und Krustentiere

Lauwarmer Hummer «Chasellas» mit Champagner, Spinat und Artischocke	37.- 56.-
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Basilikum Beurre Blanc	für 2 Personen 144.-
Auf der Haut gebratener Kabeljau mit Blumenkohl, Rindermark, Preiselbeeren und Kaviar	68.-
Seezungenfilets mit Pommery-Kartoffelstampf und Schmorgurken	59.-
Sautierte afrikanische Scampi mit Südfrüchten, Pfirsich und Avocado	pro Stück 23.-

Hauptspeisen

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	46.-
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti	48.-
Original Wiener Backhendl mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	42.-
Hirschrücken mit Schwarzwurzel, Trüffel und Blaue Kartoffel	72.-
Schweizer Rindsfilet mit Rande, gepickelte Gurke, Champignon	68.-
Duo vom Lamm, Rücken und Ravioli mit Kürbis, Bohne und getrockneter Aprikose	59.-
Perlhuhnbrust mit gebratener Foie gras, Brioche und Kumquat	56.- 66.-
Rotes Gemüse Curry 🍴 mit Brokkoli, Shiitake, Thai Spargel und Süsskartoffel	37.-
Winterkarotte und Rande 🍴 mit Blutorange und Nüsslisalat	38.-

Unser Digestif und Grappa Angebot

Sherry & Portwein

Sherry Tio Pepe	4cl	9.-
Porto Sandemann Old Invalid	4cl	9.-

Likör

Limoncello	4cl	7.-
Bailey's Irish Cream	4cl	8.-
Sambuca	4cl	9.-
Amaretto Disaronno	4cl	9.-
Cointreau	4cl	9.-

Grappa

Grappa Triacca	2cl	6.-
Grappa Nonino Picolit	2cl	14.50
Berta Tre Soli Tre	2cl	13.-
Eligo dell Ornellaia	2cl	11.50

Cognac & Armagnac

Cognac Rémy Martin VSOP	2cl	9.50
Cognac Rémy Martin XO	2cl	19.-
Armagnac Sempé VSOP	2cl	7.50
Grand Marnier	2cl	7.50

Obstbrand

Calvados Morin	2cl	7.50
Himbeergeist Schladerer	2cl	7.50
Williamine du Valais	2cl	7.50
Abricotine du Valais	2cl	7.50
Vieille Prune Fassbind	2cl	7.50
Kirsch Réserve Dettling	2cl	8.-
Mirabelle Morand	2cl	6.-
Pflümli Willisauer	2cl	6.-
Kernobst Willisauer	2cl	6.-
Birnenbrand Willisauer	2cl	6.-

Gin

Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	4cl	11.-
Beefeater 24	4cl	8.-
Monkey 47	4cl	9.50
Breil Pur	4cl	9.50
Tanqueray	4cl	8.50

Whiskey


Ballantine's	4cl	10.-
Johnnie Walker Red Label	4cl	10.-
Johnnie Walker Black Label	4cl	13.-
J&B	4cl	10.-
Tullamore Dew	4cl	8.-
Macallan single malt	4cl	16.-


Süssspeisen

Meringue «Chasellas» mit Vanille Eis und Doppelrahm	17.-
Vermicelles mit Vanille Eis und Schlagrahm ohne / mit Kirsch	17.- / 19.-
Schweizer Eiskaffee ohne / mit Kirsch	17.- / 19.-
Cheesecake «Chasellas» mit Blaubeeren und Salz-Karamell	17.-
Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfrucht und Chili	17.-
Zitronensorbet mit Champagner Wodka	18.-
Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet mit Calvados	18.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	18.-

Giolito Glace pro Kugel 5.-
Vanille | Schokolade | Erdbeere |
Karamell | Walnuss | Joghurt

Giolito Sorbet pro Kugel 5.-
Zitrone | Zwetschge | Grüner Apfel |
Mango | Birne | Himbeere | Passionsfrucht

 = vegetarisches Gericht

 = veganes Gericht

Rind: CH, US#, IRL, BEL, AUS#, ARG#, JP, ESP

Kalb: CH

Geflügel: CH, FR, AUS#

Lamm: CH, AUS#, IRL

Wild: CH, AUT, NZL

Schwein: CH, FR, ESP

Lachs: CH, SCO, NOR

Kabeljau: ISL

Garnelen: VNM, PHL

Steinbutt, Seezunge: NL, SCO

Wolfsbarsch: GR, ESP, FR

Hummer: USA, CAN

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt.