

\*\*\*\*\*  
  
SUVRETTA HOUSE  
ST. MORITZ

**Full English Suvretta House Afternoon Tea** — CHF 44.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie  
*Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries*  
mit Tee oder Kaffee / *with tea or coffee*

mit Champagner Bollinger Special Cuvée Brut (10 cl) \_\_\_\_\_ CHF 61.–  
*with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut (10 cl)*

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin (4 cl) \_\_\_\_\_ CHF 73.–  
und Fever Tree Tonic / *with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin (4 cl) and Fever Tree Tonic*

**Suvretta House Children's Afternoon Tea** \_\_\_\_\_ CHF 28.–

bis 12 Jahre / *up to the age of 12*

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk  
*Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, assorted pastry, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink*

**Suvretta House Cream Tea** ☕ \_\_\_\_\_ CHF 19.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee  
*Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd*  
*with tea or coffee*

## Teas

Assam Bari	CHF	8.50
Black Tea decaffeinated	CHF	8.50
Darjeeling Summer Gold 	CHF	8.50
Earl Grey	CHF	8.50
English Breakfast	CHF	8.50
Green Dragon	CHF	8.50
Jasmin Gold	CHF	8.50
Milky Oolong	CHF	8.50
Morning Dew (flavoured green tea)	CHF	8.50
Smoked China (Lapsang Souchong)	CHF	8.50

## Winter Teas

Almond Dreams (fruit infusion)	CHF	8.50
Winter's Tale	CHF	8.50
Snow White's Dream	CHF	8.50

## Herbal Teas

Eisenkraut / Verbena	CHF	8.50
Fenchel / Fennel 	CHF	8.50
Fruchtige Kamille / Fruity Camomile	CHF	8.50
Hagebutte / Rose Hip 	CHF	8.50
Erfrischende Minze / Refreshing Mint	CHF	8.50
Rooibos Cream Orange	CHF	8.50
Silberlindenblüte / Silver Lime Blossom	CHF	8.50
Süsse Beeren / Sweet Berries	CHF	8.50

## Herbal Teas from the Engadine

Allegra	CHF	8.50
Edelweiss	CHF	8.50
Engiadina	CHF	8.50
Margna	CHF	8.50
Trais Fluors	CHF	8.50

## Coffees / Hot Drinks

Espresso	CHF	6.–
Doppelter Espresso	CHF	8.–
Café Crème	Tasse/cup	CHF 6.–
Café Crème	Portion/portion	CHF 8.–
Cappuccino	CHF	7.–
Latte Macchiato	CHF	8.–
Schokolade, Ovomaltine		
Chocolate, Ovomaltine	Portion/portion	CHF 8.–
Milch / Milk	20 cl	CHF 3.80
	Portion/portion	CHF 4.80
Irish Coffee	CHF	19.–
Grog	CHF	19.–
Choc' au Rhum	CHF	19.–
Glühwein / Mulled wine	CHF	19.–
Jägertee	CHF	19.–
Orange Punch	CHF	19.–

## Mineral Water

Valsler	75 cl	CHF	10.–
mit Kohlensäure / sparkling			
ohne Kohlensäure / still			
Valsler	50 cl	CHF	8.50
mit Kohlensäure / sparkling			
ohne Kohlensäure / still			
Valsler	33 cl	CHF	7.50
mit Kohlensäure / sparkling			
ohne Kohlensäure / still			

## Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	CHF	7.50
Elmer Citro	33 cl	CHF	7.50
Fanta	33 cl	CHF	7.50
Orangina	25 cl	CHF	7.50
Rivella rot, blau, refresh / red, blue, refresh	33 cl	CHF	7.50
Apfelsaft Möhl	33 cl	CHF	7.50
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / with alcohol	50 cl	CHF	10.50

## Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water	20cl	CHF	7.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	20cl	CHF	7.50
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water	20cl	CHF	7.50
Fever-Tree Ginger Beer	20cl	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water	20cl	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water	20cl	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	20cl	CHF	7.50
Schweppes Ginger Ale	20cl	CHF	7.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF	7.50
Schweppes Tonic Water	20cl	CHF	7.50
Fentimans	12.5cl	CHF	7.50
1724 Tonic Water	20cl	CHF	9.-

## Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	20cl	CHF	12.-
Grapefruitsaft / <i>Grapefruit juice</i>	20cl	CHF	12.-
Pinker Grapefruitsaft <i>Pink grapefruit juice</i>	20cl	CHF	12.-
Klassischer Tomatensaft <i>Classic tomato juice</i>	20cl	CHF	12.-
Gemischter Fruchtsaft <i>Mixed fruit juice</i>	20cl	CHF	14.-
Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	20cl	CHF	14.-
Kokoswasser / <i>Coconut water</i>	20cl	CHF	14.-
Karottensaft / <i>Carrot juice</i>	20cl	CHF	14.-
Detox / <i>Detox</i>	20cl	CHF	14.-
<i>Kurkuma, Ingwer, Limette / curcuma, ginger, lime</i>			
Kiwisaft / <i>Kiwi juice</i>	20cl	CHF	20.-
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	20cl	CHF	20.-
Mangosaft / <i>Mango juice</i>	20cl	CHF	25.-
Waldbeerensaft / <i>Forest berry juice</i>	20cl	CHF	25.-

## Beer

### Switzerland

Calanda Edelbräu \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Bellavista Hefe-Weizenbier \_\_\_\_\_ 32 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Palü Bier \_\_\_\_\_ 32 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Tschlin Cler Bier  \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Engadin Pale Ale \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Ittinger Klosterbräu \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

### International

Heineken Lager \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Pilsner Urquell \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Erdinger Weissbier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Erdinger Weissbier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50  
ohne Alkohol / *without alcohol*

Clausthaler \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50  
ohne Alkohol / *without alcohol*

## Snacks

### Traditionelles Club Sandwich

**Traditional Club Sandwich** \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck,  
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries  
*with pan fried chicken breast, crispy bacon,  
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons*

### Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»

**Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House»**  \_\_\_\_\_ CHF 34.–

mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,  
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries  
*with marinated vegetables, hummus, feta cheese,  
miso mayonnaise and fries from the Grisons*

**Fassona Rindscarpaccio / Fassona carpaccio of beef** \_\_\_\_\_ CHF 41.–

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer  
*with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper*

**Croque Monsieur** \_\_\_\_\_ CHF 24.–

mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat  
*with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad*

**Rindstatar / Tartar of beef** \_\_\_\_\_ 110 g \_\_\_\_\_ CHF 31.–

mit Brioche / *with brioche* \_\_\_\_\_ 180 g \_\_\_\_\_ CHF 45.–

**Thunfisch-Tatar / Tartar of tuna** \_\_\_\_\_ CHF 44.–

mit Yuzu, Sesam und Sprossen  
*with yuzu, sesame and sprouts*

## Snacks

### Traditioneller Caesar Salad / *Traditional Caesar Salad*

mit Babylattich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen  
und knusprigem Speck

*with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies*

*and crispy bacon* \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit französischer Pouletbrust / *with French chicken breast* \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit Maine-Hummer / *with Maine-lobster* \_\_\_\_\_ CHF 49.–

**Ramati-Tomaten / *Ramati tomatoes*** 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket salad*

**Veganer Salat / *Vegan salad*** 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 28.–

mit Quinoa, Avocado, Bohnen, Koriander und Zitrone

*with quinoa, avocado, beans, coriander and lemon*

**Gemüse-Crudités / *Vegetable crudités*** 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 23.–

mit Tapenade und Dip / *with tapenade and dip*

**Foie gras «Suvretta House»** \_\_\_\_\_ CHF 36.– / 48.–

mit Brioche und Chutney / *with brioche and chutney*

## Snacks

### Geräuchertes schottisches Lachsfilet

***Smoked Scottish fillet of salmon*** \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat

*with giant capers, horseradish and mesclun salad*

**«Suvretta House Plättli»** \_\_\_\_\_ CHF 36.–

mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse

*with air-dried meat from the Grisons and regional cheese*

## Canapés

mit geräuchertem schottischem Lachs

*with smoked Scottish salmon* \_\_\_\_\_ Stück/piece CHF 6.–

mit Rindstatar / *with tartar of beef* \_\_\_\_\_ Stück/piece CHF 8.–

mit Foie gras / *with foie gras* \_\_\_\_\_ Stück/piece CHF 12.–

mit Kaviar «Golden Osietra» aus China

*with caviar «Golden Osietra» from China* — 5g — Stück/piece CHF 25.–

mit Avocado, Pumpernickel, Amaranth

und Grapefruit / *with avocado, pumpernickel,*

*amaranth and grapefruit* 🌿 \_\_\_\_\_ Stück/piece CHF 6.–

## Caviar

**Siberian caviar from Italy** \_\_\_\_\_ 50g \_\_\_\_\_ CHF 138.–  
mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 30g \_\_\_\_\_ CHF 88.–

**Traditional caviar «Golden Osietra» from China** \_\_\_\_\_ 50g \_\_\_\_\_ CHF 268.–  
mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 30g \_\_\_\_\_ CHF 148.–

**Traditional caviar «Osietra Royal Belgian»** \_\_\_\_\_ 50g \_\_\_\_\_ CHF 288.–  
mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 30g \_\_\_\_\_ CHF 168.–

## Oysters

**Loch Fyne** \_\_\_\_\_ Stück/*piece* CHF 7.–  
aus Schottland / *from Scotland*

**Gillardeau** \_\_\_\_\_ Stück/*piece* CHF 8.–  
aus Frankreich / *from France*

**Kelly-Austern, flach / Kelly oysters, flat** \_\_\_\_\_ Stück/*piece* CHF 12.–  
von Irland / *from Ireland*

**Wild Wad** \_\_\_\_\_ Stück/*piece* CHF 12.–  
aus Holland / *from Netherlands*

## Hot dishes

**Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Krevetten**  
*Cream soup of pumpkin and curry with prawns* \_\_\_\_\_ CHF 21.–

**Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup** \_\_\_\_\_ CHF 18.–

**Dim Sum** \_\_\_\_\_ 6 Stück/*pieces* CHF 28.–  
mit Reisessig im Bambuskörbchen serviert  
*with rice vinegar served in bamboo basket*

**Schweizer Prime Rindsburger / Swiss Prime Beef Burger** \_\_\_\_\_ CHF 41.–  
mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries  
*with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons*

Gruyère oder Blauschimmelkäse / *Gruyère or blue cheese* \_\_\_\_\_ CHF 2.50

Gebratene Foie gras Tranche / *Pan-fried foie gras slice* \_\_\_\_\_ CHF 15.–

**Beyond Burger** \_\_\_\_\_ CHF 38.–  
mit Avocado, Tomaten, Coleslaw und Bündner Fries  
*with avocado, tomatoes, coleslaw and fries from the Grisons*

**Vegetarischer Quinoaburger / Vegetarian Quinoa Burger** \_\_\_\_\_ CHF 36.–  
mit Harissa, geräuchertem Tofu, Coleslaw und Bündner Fries  
*with Harissa, smoked tofu, coleslaw and fries from the Grisons*

**The Real Wagyu Beef Burger** \_\_\_\_\_ CHF 148.–  
mit Brioche, gebratener Foie gras und Trüffeljus  
*with brioche, pan-fried foie gras and truffle jus*

**Gebratener Atlantik Wolfsbarsch**  
*Pan-fried Atlantic sea bass* \_\_\_\_\_ CHF 56.–  
mit mediterranem Gemüse / *with Mediterranean vegetables*



## Hot dishes

### Grünes Thai Curry / *Green Thai curry*

mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis  
*with Thai basil, aubergines and perfumed rice*

mit Poulet / *with chicken* \_\_\_\_\_ CHF 41.–

mit Krevetten / *with prawns* \_\_\_\_\_ CHF 44.–

mit Gemüse und Tofu / *with vegetables and tofu*  \_\_\_\_\_ CHF 36.–

Linguine \_\_\_\_\_ CHF 53.–

mit halbem Maine-Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon  
*with half Maine-lobster, date tomatoes, chili and tarragon*

### Penne

mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino und Pinienkernen

*with date tomatoes, courgettes, pecorino and pine nuts*  \_\_\_\_\_ CHF 28.–

mit Rindsfiletstreifen / *with strips of beef fillet* \_\_\_\_\_ CHF 38.–

Hatecke's Rindstagliata / *Hatecke's beef tagliata* \_\_\_\_\_ CHF 64.–

mit kleinen Kartoffeln, Rucola, Parmesan und altem Balsamicojus  
*with small potatoes, rocket salad, parmesan and aged balsamico jus*

Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.

*We gladly offer you gluten-free options on request.*

 = vegetarisches Gericht / *vegetarian dish*

 = veganes Gericht / *vegan dish*

Rind/beef: CH, IRL, ARG#, JP / Kalb/veal: CH, FR

Geflügel/chicken: CH, FR / Lamm/lamb: CH, FR, AUS#, IRL

Wild/game: CH, AUT, NZL / Schwein/pork: CH, FR, ESP

Krevetten/prawns: VN

MwSt./VAT 7.7% incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service. #kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein  
*In case of allergies please contact your waiter. #might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives*

## Cheese and Desserts

### Auswahl an Käse aus der Region

*Choice of regional cheese*  \_\_\_\_\_ CHF 21.–

### Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

*Choice of homemade cakes and tarts* \_\_\_\_\_ CHF 9.50

### Veganer oder glutenfreier Kuchen

*Vegan or gluten-free cake*  \_\_\_\_\_ CHF 12.–

### Auswahl an hausgemachten Desserts

*Choice of homemade desserts* \_\_\_\_\_ CHF 8.50

### Eis und Sorbets hausgemacht

*Homemade ice cream and sorbets* \_\_\_\_\_ Kugel/scoop \_\_\_\_\_ CHF 5.–

Bananensplit / *Banana split* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Coupe Romanoff / *Coupe Romanoff* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Coupe Melba \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Coupe Forestier \_\_\_\_\_ CHF 18.–

### Schweizer Eiskaffee mit Kirsch

*Ice coffee Swiss style with Kirsch* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Wiener Eiskaffee / *Ice coffee Viennese style* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Schlagrahm / *Whipped cream* \_\_\_\_\_ CHF 2.–

## Digestifs

<b>Mirabelle</b> _____ 4 cl _____ CHF 17.– Nussbaumer
<b>Framboises</b> _____ 4 cl _____ CHF 17.– Nussbaumer
<b>Marc de Kluser</b> _____ 4 cl _____ CHF 17.– Nussbaumer
<b>Prune Pérudge</b> _____ 4 cl _____ CHF 17.– Nussbaumer
<b>Waldbeer Réserve</b> _____ 4 cl _____ CHF 33.– Fassbind
<b>Wilder Steinkirsch Herzstück</b> _____ 4 cl _____ CHF 55.– Hämmerle
<b>Vieille Prune</b> _____ 4 cl _____ CHF 16.– Fassbind
<b>Vieille Pomme</b> _____ 4 cl _____ CHF 16.– Fassbind
<b>Grappa Barbaresco Sperrs</b> _____ 4 cl _____ CHF 25.– Gaja
<b>Grappa Eligo dell'Ornellaia</b> _____ 4 cl _____ CHF 26.– Tenuta dell'Ornellaia
<b>Grappa Nonino Picolit</b> _____ 4 cl _____ CHF 33.–

Sind Sie ein Gin-Liebhaber?

Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.

*Are you keen on Gin?*

*Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.*

## Digestifs

<b>Calvados Château du Breuil</b> _____ 4 cl _____ CHF 22.– Réserve des Seigneurs
<b>Cognac Hennessy XO</b> _____ 4 cl _____ CHF 37.–
<b>Cognac Otard XO</b> _____ 4 cl _____ CHF 33.–
<b>Cognac Martell Cordon Bleu</b> _____ 4 cl _____ CHF 39.–
<b>Cognac Rémy Martin Louis XIII</b> _____ 4 cl _____ CHF 179.–
<b>Rum Matusalem</b> _____ 4 cl _____ CHF 22.– 15yo Grand Reserva
<b>Ron Zacapa XO</b> _____ 4 cl _____ CHF 33.–
<b>Ron Quorhum 30y</b> _____ 4 cl _____ CHF 34.–

## Whiskies

<b>Oban 14yo</b> _____ 4 cl _____ CHF 21.–
<b>Balvenie Portwood 21yo</b> _____ 4 cl _____ CHF 43.–
<b>KAVALAN Single Malt</b> _____ 4 cl _____ CHF 32.–
<b>Laphroaig 10yo</b> _____ 4 cl _____ CHF 23.–
<b>Yamazaki Single Malt 12yo</b> _____ 4 cl _____ CHF 35.–

Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.

*For a further selection we would love to present you our bar menu.*

## Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.

*Please ask for our cigar menu.*