

SUVRETTA-STUBE





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

| | |
|---|-------------|
| Randen mit süss-saurer Avocadopaste, Bergkäse und Kümmelöl 🌿 * | 27.- |
| Variation von Tomaten und Feigen mit Burrata und Rucolapesto 🌿 | 27.- |
| «Swiss» Gravad lax mariniert mit Suvretta House Gentleman's Gin mit eingelegtem Kohlrabi, schwarze Mayonnaise und Kräutersalat * | 31.- |
| Vegane Quinoa Bowl 🌿 | 26.- |
| Foie gras mit Apfelchutney und Brioche | 42.- / 56.- |
| Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast | 36.- / 49.- |

«SUPPEN»

| | |
|--|------|
| Bündner Gerstensuppe | 18.- |
| Französische Zwiebelsuppe 🌿 | 18.- |
| Rindsconsommé mit Mark und Gemüse | 18.- |
| Hummersuppe «Karribische Art» mit Kokosnussmilch * | 22.- |
| Cremesuppe von Kürbis, Orangen und Cashewkernen 🌿 | 19.- |
| Linseneintopf mit Gemüse 🌿 | 19.- |

«WARME VORSPEISEN»

| | |
|---|-------------|
| Gebratene Jakobsmuscheln mit Mandarinen, «Salsa Verde», Fisch-Chips und Sardellen-Mayonnaise * | 29.- / 39.- |
| Kürbis-Ricottaravioli mit Hirschragoût * | 27.- / 36.- |
| Gratinierte Lauch-Cannelloni 🌿 | 25.- / 34.- |
| Auberginen und Zucchini Parmigiana 🌿 | 25.- / 34.- |
| Pizzoccheri «Suvretta House» 🌿 | 24.- / 33.- |
| Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 🌿 | 23.- / 31.- |

«WINTERLICHE TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»

| | |
|--|-------------|
| Fassona Rindscarpaccio | 41.- |
| Risotto Carnaroli Gran Riserva 🌿 | 27.- |
| Hausgemachte Taglierini 🌿 | 25.- |
| Kürbis-Ricottaravioli 🌿 | 26.- |
| Gnocchi vom Castagno Occeli-Käse 🌿 | 26.- |
| Rührei 🌿 | 24.- |
| Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast | 36.- / 49.- |
| mit Wintertrüffel frisch gehobelt am Tisch | Tagespreis |

«TRADITIONELLES»

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

«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 Wintertrüffel 🌿 _____ | 49.– |

«HAUPTGÄNGE»

CHF

| | |
|--|------|
| Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (glutenfrei erhältlich) _____ | 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.– |
| Kabeljaufilet mit Algenkruste, Pastinaken, Rüben, Meerrettich und Petersilien-Emulsion _____ | 48.– |
| Kichererbsen-Süßkartoffelcurry mit Reis 🌿 _____ | 38.– |
| Hirschentrecôte mit zuckergerösteten Birnen, Selleriepüree, Rosenkohl und Portweinjus _____ | 54.– |
| Variation von der Ente mit Pflaumensauce, Foie gras, Mangold und Kartoffeln * _____ | 55.– |

«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 _____ | 68.– |

LAMM

| | | |
|---------------------|--|------|
| Lammkoteletts _____ | | 56.– |
|---------------------|--|------|

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 Truf» (Krevetten & Entrecôte) _____ | | 69.– |

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

CHF

| | | |
|----------------------------|--|-------------|
| Grünes Wok-Gemüse _____ | | 8.– / 21.– |
| Saisonales Gemüse _____ | | 8.– / 21.– |
| Gegrilltes Gemüse _____ | | 8.– / 21.– |
| Gebratener Rosenkohl _____ | | 8.– / 21.– |
| Maiskolben _____ | | 8.– / 21.– |
| Kartoffelsalat _____ | | 8.– / 21.– |
| Ofen-Süßkartoffel _____ | | 8.– / 15.– |
| Rösti _____ | | 10.– / 15.– |
| Indischer 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

Rind: CH, US#, IRL, ARG, JP,S ESP
Kalb: CH, FR
Lamm: CH, FR, AUS#, IRL
Geflügel: CH, FR
Schwein: CH, ESP
Wild: CH, AUT, NZL
Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF
Fisch: FR, NL, PHL, GRC

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

Alle Preise verstehen sich in CHF, 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

«KÄSE» CHF

Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 14.- / 21.-

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 ein Parmesan gebrochen werden.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

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

LE TENTATION

Der weisschimmelgereifte Käse mit seinem unwiderstehlich fliessendem Teig bleibt mild aromatisch.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Saint-Just-de-Claix, Frankreich

VACHERIN MONT D'OR

Dieser winterliche Saisonkäse kommt aus dem Jura. Sein Tannenholzgürtel verleiht ihm eine leichte Tannin-Note. Er wird seit über 100 Jahren von Hand gemacht und hat einen milden bis sehr würzigen Geschmack.

50 % Fett, thermisierte Kuhmilch, Jura, 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

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.

50 % Fett i.T, Büffelpastmilch, Städtlichäsi Lichtensteig, Familie Schmid, St. Gallen, Schweiz

TSCHLINIS

Der Ziegenmilchcamembert wird in der Käserei Tschlin der Familie Mair-Denoth hergestellt.

Der Geschmack ist mild und ein Genuss für alle.

45% Fett i.T., 50% pasteurisierte Schaf- und 50% Ziegenmilch, Bergell, Schweiz

CASTAGNO OCCELLI

Dieser Hartkäse wird nach seiner Reifung in Kastanienblättern verfeinert, die den Käse verwandeln und ihm einen ausgeprägten und aussergewöhnlichen Geschmack verleihen.

45% Fett i.T., thermisierte Kuh- und Schafsmilch, Beppino Ocellini, Käserei im Langhe-Gebiet, Italien

«DESSERTS» CHF

Saftiger Schokoladenkuchen mit 70% Felchlin Schokolade

mit Kirschen und Preiselbeersorbet (glutenfrei) _____ 17.-

Spekulatius Crème Brûlée, Kirschkompott und Streusel _____ 17.-

Baba au rhum, Orangenconfit und Diplomatencreme _____ 17.-

Marroniriegel mit Meringue und Mandarinsorbet _____ 17.-

Dessertwagen _____ Tagespreis

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee _____ 18.-

Wiener Eiskaffee _____ 18.-

«Scroppino» _____ 18.-

Coupe Dänemark _____ 18.-

Coupe Romanoff _____ 18.-

Coupe Melba _____ 18.-

Coupe Forestière _____ 18.-

Coupe Nesselrode _____ 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

