

SUVRETTA-STUBE



★★★★★



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

Tatar vom «Swiss» Lachs mariniert mit Suvretta House Gentleman's Gin *	31.-
Variation von Tomaten und Feigen mit Burrata und Rucolapesto 🍴	27.-
Vegane Quinoa Bowl 🍴	26.-
Vitello Tonnato	32.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	36.- / 49.-

«SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe	18.-
Französische Zwiebelsuppe 🍴	18.-
Rindsconsommé mit Mark und Gemüse	18.-
Pho *	28.-
Ramen mit Hühnchen	28.-
Miso Suppe mit Tofu	28.-
Miso Suppe mit Lachs	28.-
Hummersuppe «Karribische Art» mit Kokosnussmilch *	22.-
Cremsuppe von Kürbis, Orangen und Cashewkernen 🍴	19.-
Linseneintopf mit Gemüse 🍴	19.-

«WARME VORSPEISEN»

Gebatene Jakobsmuscheln mit Mandarinen, «Salsa Verde», Fischchips 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»

«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.–
Falafel im Pitabrot mit Hummus und Tzatziki	38.–

«CHEF ISAACS EMPFEHLUNG»

Teriyaki-Poulet-Wrap mit Bündner Fries und Kräuter-Quark	41.–
Cajun Fisch-Tacos mit Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo Sauce	36.–
Baby Blattsalat-Tacos mit hausgemachter Cashewbutter, Sesamöl und Essiggemüse	28.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Meeralgen, Sesam und Ingwer	46.–
Bao Bun mit knusprigem Schweinefleisch und Hoisin Sauce	35.–
Kalbsrippen mit Ananassauce und Bündner Fries	44.–

«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**«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

«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.–
Falafel im Pitabrot mit Hummus und Tzatziki	38.–

«CHEF ISAACS EMPFEHLUNG»

Teriyaki-Poulet-Wrap mit Bündner Fries und Kräuter-Quark	41.–
Cajun Fisch-Tacos mit Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo Sauce	36.–
Baby Blattsalat-Tacos mit hausgemachter Cashewbutter, Sesamöl und Essiggemüse	28.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Meeralgen, Sesam und Ingwer	46.–
Bao Bun mit knusprigem Schweinefleisch und Hoisin Sauce	35.–
Kalbsrippen mit Ananassauce und Bündner Fries	44.–

«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.–

«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 mit Kirsch	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.–

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

