

# 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 Karottenpüree und pikantem Curry Gemüse	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.-
Gebratener Hirschrücken mit Sellerie, Rotkohl und Meerrettich	62.-
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 Karottenpüree	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.-
Zwetschgenorbet 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.