

RESTAURANT CHASELLAS

BY SUVRETTA HOUSE

Benvenuto
al Ristorante Chasellas.

Le auguriamo una piacevole serata.

Viva & Bun Appetit

Livia Sterki & Marco Kind
con il Chasellas Team

Lo chef Marco Kind raccomanda

Terrina di foie gras fatto in casa
con mele cotogna, fichi e vino Porto

Crema di radici di prezzemolo 🌿
con mele e mandorle

Filetto di manzo svizzero
con barbabietole, cetrioli sottaceto e champignons

Tortino caldo al cioccolato
con frutto della passione e peperoncino

a partire da 2 persone
CHF 138.- a persona

A partire da 10 persone
vi creiamo con piacere un menu speciale.

Antipasti

Insalata invernale con zucca marinata, olio e i suoi semi 🍴 con foie gras saltato	18.50 31.-
Duo di cavolfiori 🍴 con topinambur, pere, nocciole e hummus	26.50
Tartare di vitello Svizzero «Chasellas»	37.- 45.-
Gamberi di fiume piccanti con avocado	29.-
Terrina di foie gras fatto in casa con mele cotogna, fichi e vino Porto	38.- 47.-
«Ceviche» di salmone svizzero con zucca, avocado e coriandolo	36.50

Zuppe

Crema di radici di prezzemolo 🍴 con mele e mandorle	19.-
Zuppa spumosa di crostacei con cocco, peperoncino e zenzero	21.-
Consommé doppio con raviolini	20.-

Antipasti caldi

Tagliatelle nere con astice e dragoncello	36.- 51.-
Fregola Sarda alla Mediterranea 🍴 con spinacini e pecorino	28.- 38.-
Risotto alla zucca 🍴 con rucola e noci	26.- 36.-

Specialità al tartufo

Carpaccio di vitello svizzero	49.-
Taglierini fatti in casa 🍄	48.- 68.-
Risotto «Loto Ticino» 🍄	48.- 68.-

Pesci e crostacei

Astice tiepido «Chasellas» con champagne, spinaci e carciofi	37.- 56.-
Branzino in crosta di sale con burro al basilico	per 2 persone 144.-
Merluzzo scottato con la pelle con cavolfiore, midollo di manzo mirtilli rossi e caviale	68.-
Filetti di sogliola con pure di patate di pommery con cetrioli	59.-
Scampi sudafricani saltati con verdure al curry piccanti e purea di carote	per pezzo 23.-

Piatto principale

Scaloppina di vitello «Viennese» con insalata di patate tiepida e mirtilli rossi (senza glutine disponibile)	46.-
Spezzatino di vitello alla zurighese con Rösti croccante	48.-
Pollo fritto «Viennese» con insalata di patate tiepida e mirtilli rossi	42.-
Sella di cervo rosa con sedano rapa, cavolo rosso e rafano	62.-
Filetto di manzo svizzero con barbabietole, cetrioli sottaceto e champignons	68.-
Duo d'agnello, sella e ravioli con zucca, fagioli e albicocche seche	59.-
Petto di faraona con foie gras fritto, brioche e kumquat	56.- 66.-
Curry di verdure rosso 🍃 con broccoli selvatico, shiitake, asparagi Thai e purea di carote	37.-
Carote invernali e barbabietole 🍃 con arancia rossa e songino	38.-

Il nostro assortimento di digestivi e grappe

Sherry & Portwein

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

Liquori

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

Grappe

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

Acquavite di frutta

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.-


Dolci

Meringa «Chasellas» con gelato alla vaniglia e panna doppia	17.-
Vermicelli di castagne con gelato alla vaniglia e panna montata con/senza Kirsch	19.- / 17.-
Ice-coffee cremoso alla svizzera con/senza Kirsch	19.- / 17.-
Cheesecake «Chasellas» con mirtilli e caramello salato	17.-
Tortino caldo al cioccolato con frutto della passione e peperoncino	17.-
Sorbetto al limone con Champagne Vodka	18.-
Sorbetto alla prugna con Vieille Prune	18.-
Sorbetto alla Mela Verde con Calvados	18.-
Sorbetto di lamponi con liquore di lampone	18.-

Gelato Giolito pallina 5.-
Vaniglia | Cioccolato | Fragole |
Caramello | Noce | Yogurt |

Sorbetto Giolito pallina 5.-
Limone | Prugna | Mela Verde |
Mango | Pera | Lampone | Frutto della passione

 = piatti vegetariani

 = piatti vegani

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

Vitello: CH

Pollame: CH, FR, AUS#

Agnello: CH, AUS, IRL

Selvaggina: CH, AUT, NZL

Maiale: CH, FR, ESP

Salmone: CH, SCO, NOR

Merluzzo: ISL

Gamberi: VNM, PHL

Rombo, Sogliola: NL, SCO

Branzino: GR, ESP, FR

Astice: USA, CAN

= può essere stato prodotto con ormoni, antibiotici e/o altri stimolatori antimicrobici

in caso di allergie le chiediamo di contattare il servizio

Tutti i prezzi s'intendono in CHF, IVA 7.7% inclusa.