

DESSERTS À LA CARTE

Soufflé Grand Marnier «Suvretta House» aux baies sauvages et glace au champagne <i>mit Waldbeeren und Champagner-Eis</i> with forest berries and champagne ice cream, préparation 40 min.	pour 2 personnes	CHF	56.–
Crêpes Suzette «Suvretta House»		CHF	28.–
La variation du chocolat Felchlin 70% <i>Variation von der Felchlin 70% Schokolade</i> Variation of Felchlin 70% chocolate		CHF	26.–
Variation d'abricots avec glace à la crème acidulée <i>Variation von der Aprikose mit Sauerrahm Eis</i> Variation of apricots with sour cream ice cream		CHF	26.–
Pavlova de baies d'été et chantilly à la vanille <i>Pavlova mit Waldbeeren und Vanille-Chantilly</i> Pavlova with forest berries and vanilla chantilly		CHF	26.–



GRAND RESTAURANT À LA CARTE

 = Plat végétarien/vegetarisches Gericht/vegetarian dish

 = Plat végan/veganes Gericht/vegan dish

TVA/MwSt./VAT 7.7% incl.

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS, JP, ESP | Veau/Kalb/veal: CH | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN
Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP

= peuvent avoir été produits à l'aide d'hormones, d'antibiotiques et/ou d'autres agents antimicrobiens améliorant la performance

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers

En case d'allergies veuillez contacter le service/bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service/in case of allergies please contact the service

HUÎTRE ET CAVIAR

Gillardeau, France		CHF	8.–
Servies avec Cheddar sur pumpernickel, citron et vinaigre aux échalotes et poivre			
Siberian caviar from Italy	30g / 50g	CHF	88.– / CHF 138.–
Traditional caviar «Golden Osietra» from China	30g / 50g	CHF	148.– / CHF 268.–
Traditional caviar «Osietra Royal Belgian» avec garnitures <i>mit Garnituren</i> with garnishing	30g / 50g	CHF	168.– / CHF 288.–

ENTRÉES

Duo de foie gras «Suvretta House» avec chutney d'abricot et brioche <i>Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Aprikosenchutney und Brioche</i> Duo of foie gras «Suvretta House» with apricot chutney and brioche		CHF	42.– / 56.–
---	--	-----	-------------

Tartare de bœuf Fassona «al coltello», préparé à table <i>Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet</i> Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared at the table		CHF	44.– / 59.–
---	--	-----	-------------

Sandre du Lago Maggiore au dashi, lime et concombre <i>Zander aus dem Lago Maggiore mit Dashi, Limette und Gurke</i> Pikeperch from the Lago Maggiore with dashi, lime and cucumber avec <i>mit</i> with «Golden Osietra» Caviar	10g	CHF	39.– CHF 91.–
---	-----	-----	------------------

Salade tiède de homard du Maine sur salade jeune à la pêche et poivre Timut <i>Lauwarmer Maine-Hummersalat auf jungem Salat mit Pfirsich und Timut Pfeffer</i> Warm salad of Maine-lobster on young salad with peach and Timut pepper		CHF	42.– / 56.–
---	--	-----	-------------

Variation de tomates avec fromage frais et citron d'Amalfi 🍷 <i>Variation von der Tomate mit Frischkäse und Amalfi Zitrone 🍷</i> Variation of tomatoes with cream cheese and Amalfi lemon 🍷		CHF	34.–
---	--	-----	------

PASTA ET ENTRÉES CHAUDES

Pasta Don Sorgato 🍷		CHF	38.–
---------------------	--	-----	------

Spaghetti au citron et caviar	30g	CHF	98.–
-------------------------------	-----	-----	------

Risotto «Grand Riserva» aux fruits de mer, champagne et salicornes <i>Risotto «Grand Riserva» mit Meeresfrüchten, Champagner und Meeresspargel</i> Risotto «Grand Riserva» with seafood, champagne and sapphire		CHF	43.– / 58.–
---	--	-----	-------------

Chou-fleur rôti au tahini, yaourt et vinaigrette aux herbes piquantes 🍷 <i>Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräuter Vinaigrette 🍷</i> Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette 🍷		CHF	38.–
--	--	-----	------

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS DU GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4	180g	CHF	168.–
---------------	------	-----	-------

«Suvretta Burger» au foie gras, brioche et truffes d'été <i>mit Foie gras, Brioche und Sommertrüffel</i> with foie gras, brioche and summer truffle		CHF	148.–
--	--	-----	-------

US PRIME DU GRILL «GREEN EGG»

Sirloin	300g	CHF	73.–
Tenderloin	200g	CHF	76.–

VIANDE GRAND PIÈCE DU GRILL «GREEN EGG»

Côte de bœuf	pour 2 personnes	CHF	166.–
«Cut of the day»			prix du jour

VEAU ET AGNEAU DU GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's côte de veau <i>Peduzzi's Kalbskotelett</i> Peduzzi's chop of veal	300g	CHF	76.–
Peduzzi's selle d'agneau fumée au foin <i>Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert</i> Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay	pour 2 personnes	CHF	132.–

LES VOLAILLES MIÉRAL ET CHEVREUIL «SUVRETTA HOUSE»

Poularde de Bresse «Suvretta House», préparation 40 min.	pour 2 personnes	CHF	144.–
--	------------------	-----	-------

Pigeon royal français glacé <i>Glasierte französische Königstaube</i> Glazed French king Pigeon	pour 2 personnes	CHF	132.–
---	------------------	-----	-------

«Pithivier» de caille au foie de canard et truffes d'été <i>«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Sommertrüffel</i> «Pithivier» of quail with duck liver and summer truffle		CHF	72.–
--	--	-----	------

Chevreuril d'été «Suvretta House» <i>Sommerbock «Suvretta House»</i> Summer venison «Suvretta House»	pour 2 personnes	CHF	144.–
--	------------------	-----	-------

TRADITIONNEL

Filet Wellington «Suvretta House», préparation 40 min.	à partir de 2 personnes	CHF	196.–
--	-------------------------	-----	-------

POISSON ET CRUSTACÉS

Loup de mer de l'Atlantique en croûte de sel <i>Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste</i> Atlantic Sea bass in salt crust	pour 2 personnes	CHF	144.–
--	------------------	-----	-------

Steak de thon de Balfego grillé avec vinaigrette de soja et yuzu <i>Balfego Thunfischsteak vom Grill mit Soja-Yuzu-Vinaigrette</i> Steak of Balfego tuna from the grill with soy-yuzu vinaigrette	200g	CHF	68.–
---	------	-----	------

«Catch of the day»			prix du jour
--------------------	--	--	--------------

Scampi d'Afrique du Sud grillé <i>Südafrikanische Scampi vom Grill</i> Grilled South African Scampi	par pièce	CHF	23.–
---	-----------	-----	------

Sole meunière ou grillé <i>Seezunge Müllerin Art oder grilliert</i> Sole meuniere or grilled		CHF	68.–
--	--	-----	------