

# 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

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Rande und Engadiner Bergjoghurt 🍴 mit gebratenem Hummer	21.50 37.-
Pikante Flusskrebse auf Ziegenfrischkäse, Lardo und Zuckerschote	31.-
Schweizer Rindstatar «Chasellas»	37.-   45.-
Tataki vom Lostallo Lachs mit Ponzu, Avocado und Gurke	37.-   45.-
Sous-Vide gegartes Rinds-Entrecôte mit Datterini-Tomaten, Basilikum und Sommertrüffel	38.-
Sommergemüse 🍴 mit Kartoffel, Buttermilch, Pfifferlinge und Bergkräuter	29.50

## Suppen

Waldpilzessenz 🍴 mit Shiitake und Agnolotti	18.-
Schaumsüppchen von Krustentieren mit Kokos, Chili und Bergamotte	24.-
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	19.-

## Zwischengänge

Tagliatelle mit Hummer, Champagner, Zitrone und schwarzem Pfeffer	36.-   51.-
Gebratene Kartoffelgnocchi 🍴 mit Tschliner Ziegenfrischkäse, Basilikum und Birne	28.-   38.-
Risotto «Loto Ticino» 🍴 mit Pfifferlingen, Kräutersalat und Pecorino	26.-   36.-

## 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.-
Konfiertes Heilbutt mit Fenchel, Safran, Kumquat und Szechuan Pfeffer	54.-
Seezungenfilets mit jungem Blattspinat, Risotto und Dashi	59.-
Sautierte afrikanische Scampi mit asiatischem Gemüse	pro Stück 23.-

## Hauptspeisen

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	46.-
Original Wiener Backhendl mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	42.-
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti	48.-
Gebratener Sommerbock im Kräuter- Bergpfeffermantel mit Pastinaken, Spitzkohl, Pfifferlingen und Kirsche	56.-
Gegrilltes Rib Eye vom Schweizer Rind mit Süsskartoffel, Mais, grünem Spargel und BBQ	62.-
Entrecôte vom Lamm mit Sommerbohnen, Bohnenkraut, Bramata und Vulkansalz	58.-
In Apfel geschmortes Stubenküken mit jungem Gemüse, Bündner Kartoffel und Waldpilzen	54.-
Rotes Gemüse Curry 🌿 mit Brokkoli, Shiitake, Thai Spargel und Karottenpüree	38.-
Variation von der Erbse 🌿 mit Bergpfirsich, Radieschen, Spargel und Macadamia	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 12y	4cl	22.-


## Süssspeisen

Meringue «Chasellas» mit Vanille Eis und Doppelrahm	17.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch	18.-
Aprikose und Honig «Chasellas»	16.-
Erdbeere und Frischkäse mit Vollkorn-Granola und Bergamotte	17.-
Zitronensorbet mit Champagner   Wodka	18.-
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet mit Calvados	18.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	18.-

**Giolito Glace** pro Kugel 5.-  
Vanille | Schokolade | Erdbeere |  
Aprikose | 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, AUS#, NZL

Schwein: CH, FR, ESP

Lachs: CH, SCO, NOR

Garnelen: VNM, PHL

Heilbutt, Seezunge: NOR, NLD

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.