

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Full English Suvretta House Afternoon Tea — CHF 44.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / from 2 pm to 6 pm

Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie
Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries
mit Tee oder Kaffee / with tea or coffee

mit Champagner Bollinger Special Cuvée Brut _____ 10cl — CHF 61.–
with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin _____ 4cl — CHF 73.–
und Fever Tree Tonic / with Suvretta House Lady's
or Gentleman's Gin and Fever Tree Tonic

Suvretta House Children's Afternoon Tea _____ CHF 28.–

bis 12 Jahre / up to the age of 12

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk
Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, selection of pastries, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink

Suvretta House Cream Tea 🍵 _____ CHF 19.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / from 2 pm to 6 pm

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee
Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd with tea or coffee

Teas

Assam Bari _____	CHF 8.50
Black Tea decaffeinated _____	CHF 8.50
Darjeeling Summer Gold  _____	CHF 8.50
Earl Grey _____	CHF 8.50
English Breakfast _____	CHF 8.50
Green Dragon _____	CHF 8.50
Jasmin Gold _____	CHF 8.50
Milky Oolong _____	CHF 8.50
Morning Dew (flavoured green tea) _____	CHF 8.50
Smoked China (Lapsang Souchong) _____	CHF 8.50

Herbal Teas

Eisenkraut / <i>Verbena</i> _____	CHF 8.50
Fenchel / <i>Fennel</i>  _____	CHF 8.50
Fruchtige Kamille / <i>Fruity Camomile</i> _____	CHF 8.50
Hagebutte / <i>Rose Hip</i>  _____	CHF 8.50
Erfrischende Minze / <i>Refreshing Mint</i> _____	CHF 8.50
Rooibos Cream Orange _____	CHF 8.50
Silberlindenblüte / <i>Silver Lime Blossom</i> _____	CHF 8.50
Süsse Beeren / <i>Sweet Berries</i> _____	CHF 8.50

Herbal Teas from the Engadine

Allegra _____	CHF 8.50
Edelweiss _____	CHF 8.50
Engiadina _____	CHF 8.50
Margna _____	CHF 8.50
Trais Fluors _____	CHF 8.50

Coffees / Hot Drinks

Espresso	CHF	6.–
Doppelter Espresso	CHF	8.–
Café Crème	Tasse / cup	CHF 6.–
Café Crème	Portion / portion	CHF 8.–
Cappuccino	CHF	7.–
Latte Macchiato	CHF	8.–
Schokolade, Ovomaltine		
Chocolate, Ovomaltine	Portion / portion	CHF 8.–
Milch / Milk	20 cl	CHF 3.80
	Portion / portion	CHF 4.80
Irish Coffee	CHF	19.–
Grog	CHF	19.–
Choc' au Rhum	CHF	19.–
Jägertee	CHF	19.–
Orange Punch	CHF	19.–

Mineral Water

Valsler	75 cl	CHF	10.–
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valsler	50 cl	CHF	8.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valsler	33 cl	CHF	7.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			

Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	CHF	7.50
Elmer Citro	33 cl	CHF	7.50
Fanta	33 cl	CHF	7.50
Orangina	25 cl	CHF	7.50
Rivella rot, blau, refresh / red, blue, refresh	33 cl	CHF	7.50
Apfelsaft Möhl	33 cl	CHF	7.50
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / with alcohol	50 cl	CHF	10.50

Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water	20 cl	CHF	7.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	20 cl	CHF	7.50
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water	20 cl	CHF	7.50
Fever-Tree Ginger Beer	20 cl	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water	20 cl	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water	20 cl	CHF	7.50
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	20 cl	CHF	7.50
Schweppes Ginger Ale	20 cl	CHF	7.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	CHF	7.50
Schweppes Tonic Water	20 cl	CHF	7.50
Fentimans	12.5 cl	CHF	7.50
1724 Tonic Water	20 cl	CHF	9.-

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	20 cl	CHF	12.-
Grapefruitsaft / <i>Grapefruit juice</i>	20 cl	CHF	12.-
Pinker Grapefruitsaft <i>Pink grapefruit juice</i>	20 cl	CHF	12.-
Klassischer Tomatensaft <i>Classic tomato juice</i>	20 cl	CHF	12.-
Gemischter Fruchtsaft <i>Mixed fruit juice</i>	20 cl	CHF	14.-
Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	20 cl	CHF	14.-
Kokoswasser / <i>Coconut water</i>	20 cl	CHF	14.-
Karottensaft / <i>Carrot juice</i>	20 cl	CHF	14.-
Detox / <i>Detox</i>	20 cl	CHF	14.-
<i>Kurkuma, Ingwer, Limette / curcuma, ginger, lime</i>			
Kiwisaft / <i>Kiwi juice</i>	20 cl	CHF	20.-
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	20 cl	CHF	20.-
Mangosaft / <i>Mango juice</i>	20 cl	CHF	25.-
Waldbeerensaft / <i>Forest berry juice</i>	20 cl	CHF	25.-

Beer

Switzerland

Calanda Edelbräu _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Bellavista Hefe-Weizenbier _____ 32 cl _____ CHF 10.50

Palü Bier _____ 32 cl _____ CHF 10.50

Tschlin Cler Bier  _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Engadin Pale Ale _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Ittinger Klosterbräu _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Panaché Calanda 'Radler' _____ 33 cl _____ CHF 10.50

International

Heineken Lager _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Pilsner Urquell _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Erdinger Weissbier _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Erdinger Weissbier _____ 33 cl _____ CHF 10.50

ohne Alkohol / without alcohol

Clausthaler _____ 33 cl _____ CHF 10.50

ohne Alkohol / without alcohol

Snacks

Traditionelles Club Sandwich

Traditional Club Sandwich _____ CHF 38.–

mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck,
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries
*with pan fried chicken breast, crispy bacon,
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons*

Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»

Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House»  _____ CHF 34.–

mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries
*with marinated vegetables, hummus, feta cheese,
miso mayonnaise and fries from the Grisons*

Croque Monsieur _____ CHF 24.–

mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat
with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad

Rindstatar / Tartar of beef _____ 110 g _____ CHF 31.–

mit Brioche / with brioche _____ 180 g _____ CHF 45.–

Traditioneller Caesar Salad / Traditional Caesar Salad

mit Babylettich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen
und knusprigem Speck
*with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies
and crispy bacon*

_____ CHF 26.–

mit französischer Pouletbrust / with French chicken breast _____ CHF 38.–

Snacks

Ramati-Tomaten / Ramati tomatoes 🌿 _____ CHF 26.–
mit Burrata und Rucola / with Burrata and rocket salad

Veganer Salat / Vegan salad 🌿 _____ CHF 21.–
mit Avocado, Nüssen, Koriander und Zitrone
with avocado, nuts, coriander and lemon

Foie gras «Suvretta House» _____ CHF 36.– / 48.–
mit Brioche und Chutney / with brioche and chutney

Geräuchertes schottisches Lachsfilet
Smoked Scottish fillet of salmon _____ CHF 38.–
mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat
with giant capers, horseradish and mesclun salad

«Suvretta House Plättli» _____ CHF 36.–
mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse
with air-dried meat from the Grisons and regional cheese

Canapés

mit geräuchertem schottischem Lachs
with smoked Scottish salmon _____ Stück/piece CHF 6.–

mit Rindstatar / with tartar of beef _____ Stück/piece CHF 8.–

mit Foie gras / with foie gras _____ Stück/piece CHF 12.–

mit Kaviar «Golden Osietra» aus China
with caviar «Golden Osietra» from China ___ 5g ___ Stück/piece CHF 25.–

mit Avocado, Pumpernickel, Amaranth
und Grapefruit / with avocado, pumpernickel,
amaranth and grapefruit 🌿 _____ Stück/piece CHF 6.–

Caviar

Siberian caviar from Italy _____ 50g _____ CHF 138.–
mit Garnituren / with garnishing _____ 30g _____ CHF 88.–

Traditional caviar «Golden Osietra» from China ___ 50g _____ CHF 268.–
mit Garnituren / with garnishing _____ 30g _____ CHF 148.–

Traditional caviar «Osietra Royal Belgian» _____ 50g _____ CHF 288.–
mit Garnituren / with garnishing _____ 30g _____ CHF 168.–

Hot dishes

Engadiner Bergkräutercremesuppe

Cream soup of mountain herbs from the Grisons 🌿 _____ CHF 21.–
mit Croûtons und Hüttenkäse / with croutons and cottage cheese

Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup _____ CHF 18.–

Schweizer Prime Rindsburger / Swiss Prime Beef Burger _____ CHF 41.–

mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries

with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons

Gruyère oder Blauschimmelkäse / Gruyère or blue cheese _____ CHF 2.50

Gebratene Foie gras Tranche / Pan-fried foie gras slice _____ CHF 15.–

Beyond Burger 🌿 _____ CHF 38.–

mit geräuchertem Tofu, Avocado, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries

with smoked tofu, avocado, coleslaw, harissa and fries from the Grisons

Hot dishes

Grünes Thai Curry / Green Thai curry

mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis
with Thai basil, aubergines and perfumed rice

mit Poulet / with chicken _____ CHF 41.–

mit Krevetten / with prawns _____ CHF 44.–

mit Gemüse und Tofu / with vegetables and tofu 🌿 _____ CHF 36.–

Penne

mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino und Pinienkernen

with date tomatoes, courgettes, pecorino and pine nuts 🌿 _____ CHF 28.–

mit Rindsfiletstreifen / with strips of beef fillet _____ CHF 38.–

Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.

We gladly offer you gluten-free options on request.

🌿 = vegetarisches Gericht / *vegetarian dish*

🌿🌿 = veganes Gericht / *vegan dish*

Rind/beef: CH, IRL, ARG#, JP, US# / Kalb/veal: CH, FR

Geflügel/chicken: CH, FR, HUN / Lamm/lamb: CH, FR, AUS#, IRL

Wild/game: CH, AUT, NZL / Schwein/pork: CH, FR, ESP

Krevetten/prawns: VN

MwSt./VAT 7.7% incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service. #kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
In case of allergies please contact your waiter. #might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives

Cheese and Desserts

Auswahl an Käse aus der Region <i>Choice of regional cheese</i> 🍷	CHF	21.–
Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten <i>Choice of homemade cakes and tarts</i>	CHF	9.50
Veganer oder glutenfreier Kuchen <i>Vegan or gluten-free cake</i> 🌿	CHF	12.–
Auswahl an hausgemachten Desserts <i>Choice of homemade desserts</i>	CHF	8.50
Eis und Sorbets hausgemacht <i>Homemade ice cream and sorbets</i> _____ Kugel/scoop _____	CHF	5.–
Bananensplit / <i>Banana split</i>	CHF	18.–
Coupe Dänemark / <i>Coupe Denmark</i>	CHF	18.–
Coupe Romanoff / <i>Coupe Romanoff</i>	CHF	18.–
Coupe Melba	CHF	18.–
Coupe Forestier	CHF	18.–
Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch <i>Swiss ice coffee stirred with / without Kirsch</i>	CHF	18.–
Wiener Eiskaffee / <i>Ice coffee Viennese style</i>	CHF	18.–
Schlagrahm / <i>Whipped cream</i>	CHF	2.–

Digestifs

Mirabelle _____ 4 cl _____ Nussbaumer	CHF	17.–
Framboises _____ 4 cl _____ Nussbaumer	CHF	17.–
Marc de Kluser _____ 4 cl _____ Nussbaumer	CHF	17.–
Prune Pérudge _____ 4 cl _____ Nussbaumer	CHF	17.–
Waldbeer Réserve _____ 4 cl _____ Fassbind	CHF	33.–
Wilder Steinkirsch Herzstück _____ 4 cl _____ Hämmerle	CHF	55.–
Vieille Prune _____ 4 cl _____ Fassbind	CHF	16.–
Vieille Pomme _____ 4 cl _____ Fassbind	CHF	16.–
Grappa Barbaresco Sperrs _____ 4 cl _____ Gaja	CHF	25.–
Grappa Eligo dell'Ornellaia _____ 4 cl _____ Tenuta dell'Ornellaia	CHF	26.–
Grappa Nonino Picolit _____ 4 cl _____	CHF	33.–

Sind Sie ein Gin-Liebhaber?

Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.

Are you keen on Gin?

Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.

Digestifs

Calvados Château du Breuil Réserve des Seigneurs	4 cl	CHF	22.–
Cognac Hennessy XO	4 cl	CHF	37.–
Cognac Otard XO	4 cl	CHF	33.–
Cognac Martell Cordon Bleu	4 cl	CHF	39.–
Cognac Rémy Martin Louis XIII	4 cl	CHF	179.–
Rum Matusalem 15yo Grand Reserva	4 cl	CHF	22.–
Ron Zacapa XO	4 cl	CHF	33.–
Ron Quorhum 30y	4 cl	CHF	34.–

Whiskies

Oban 14yo	4 cl	CHF	21.–
Balvenie Portwood 21yo	4 cl	CHF	43.–
KAVALAN Single Malt	4 cl	CHF	32.–
Laphroaig 10yo	4 cl	CHF	23.–
Yamazaki Single Malt 12yo	4 cl	CHF	35.–

Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.
For a further selection we would love to present you our bar menu.

Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.
Please ask for our cigar menu.

