

SUVRETTA-STUBE

---





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

**«VORSPEISEN»**

CHF

Baby Blattsalat Tacos mit hausgemachter Cashew Butter, Sesam Öl und Essiggemüse 🍃	28.-
Variation von Pfirsich, Tomaten und Avocado mit Burrata und Rucola Pesto 🍃	28.-
Sashimi vom Tintenfisch mit Linsen Vinaigrette	32.-
Vitello Tonnato	32.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	36.- / 49.-
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis

**«SUPPEN»**

Bündner Gerstensuppe	18.-
Französische Zwiebelsuppe	18.-
Rindsconsommé mit Mark und Gemüse	18.-
Tagessuppe	Tagespreis

**«WARME VORSPEISEN»**

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitrusfrucht, «Salsa Verde», Fischchips und Sardellen-Mayonnaise *	39.-
Pizzoccheri «Suvretta House» 🍃	23.- / 33.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 🍃	23.- / 31.-


**«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»**

Risotto Carnaroli Gran Riserva 🍃 -	27.- / 39.-
Hausgemachte Tagliatelle 🍃 -	27.- / 39.-
- mit Sommertrüffel	38.- / 56.-
Funghi Trifolati 🍃	27.- / 39.-
Ravioli mit Steinpilzen 🍃	27.- / 39.-
Gnocchi mit Steinpilzen 🍃	27.- / 39.-

**«FLAMMKUCHEN»**

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	21.-
Flammkuchen «Valtellina» mit Crème fraîche, Bresaola, Waldpilzen, Rucola und Zwiebeln	23.-
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln 🍃	21.-
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern und Zwiebeln	24.-
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Sommertrüffel 🍃	49.-

**«HAUPTGÄNGE»****CHF**

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (glutenfrei erhältlich) _____	49.–
Zürcher Geschnetzeltes _____	49.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei _____	49.–
Beyond Burger mit geräuchertem Tofu, Avocado, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries  _____	38.–

**«CHEF ISAACS EMPFEHLUNG»**

Teriyaki-Poulet-Wrap mit Bündner Fries und Kräuter-Quark _____	41.–
Cajun Fisch-Tacos mit Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo Sauce _____	34.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Meeralgen, Sesam und Ingwer _____	46.–
Costaricanische Empanadas mit Kohlsalat _____	35.–

**«VOM HOLZKOHLEGRILL»****BLACK ANGUS RIND**

Hatecke's Entrecôte aus dem Felsenkeller _____ 200g _____	68.–
US Rib-Eye _____ 300g _____	61.–
Filet _____ 200g _____	68.–
Filet Ladies Cut _____ 130g _____	48.–
«Suvretta's» Zigeunerspiess _____	56.–
«Cut of the day» _____	Tagespreis

**KALB**

Paillard _____	49.–
Schmid's St. Galler Bratwurst _____ 110g / 220g _____	22.– / 29.–
Steak _____ 200g _____	68.–

**LAMM**

Lammkoteletts _____	56.–
---------------------	------

**GEFLÜGEL**

Knuspriges Stubenküken im Ganzen mit Rosmarin _____	48.–
---	------

**FISCH**

«Catch of the day» _____	Tagespreis
--------------------------	------------

**«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»****CHF**


Saisonales Gemüse  _____	8.– / 21.–
Gegrilltes Gemüse  _____	8.– / 21.–
Kartoffelsalat _____	8.– / 21.–
Ofen-Süßkartoffel _____	8.– / 15.–
Rösti _____	10.– / 15.–
Knusprige Polenta _____	8.– / 18.–

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

**«SAUCEN»**

- Kräuterbutter
- Café de Paris
- Zitronenbutter
- Sauce Béarnaise
- Rotweinjus
- Grüne Pfeffersauce
- Waldpilzsauce
- Chimichurri

Rind: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP  
 Kalb: CH, FR  
 Lamm: CH, FR, AUS#, IRL  
 Geflügel: CH, FR, HUN  
 Schwein: CH, ESP  
 Wild: CH, AUT, NZL  
 Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF  
 Fisch: FR, NL, PHL, GRC

 = vegetarisches Gericht  
 = veganes Gericht

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

\* = Chef Isaac's persönliche Empfehlung

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

«KÄSE» CHF

Bündner Käseauswahl mit Chutney \_\_\_\_\_ 14.– / 21.–

SCHAFFSHALBHARTKÄSE TSCHLIN

Der Käse aus der Käserei Tschlin der Familie Mair-Denoth hat eine Rotschmierereifung und ist ein würziger Schafskäse. Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45 % Fett i.T., Schaf Pastmilch, Tschlin, Unterengadin, Schweiz

PIXEL

Der leicht würzige, cremige Weichkäse ist mit Blauschimmel umrandet.

63 % Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Jumi, Boll, Schweiz

BÜFFELBLAU KÄSE

Der Blauschimmelkäse der Familie Schmid ist ein würziger bis pikanter Weichkäse der mit Blauschimmel durchzogen ist. Die Rinde ist zum Verzehr geeignet.

48 % Fett i.T., Büffelpastmilch, Städtlichäsi Lichtensteig, Familie Schmid, St. Gallen, Schweiz

ENGEL WY TOMME

Der Weichkäse stammt aus der Käserei Engelberg, gleichnamig der Alpenstadt im Kanton Obwalden.

Durch die Weisschimmelreifung, der affinierten Bergmilch mit Engel Wein, hat der Käse einen milden und sehr aromatischen Geschmack.

45% Fett i.T., pasteurisierte Kuh Rohmilch, Engelberg, Schweiz

GLETSCHER MUTSCHLI

Der frische und milde Ziegenkäse aus der Alp-Schaukäserei Morteratsch wurde ohne Zusatz von Lab und Salz pasteurisiert und zwischen 2 und 8 Tagen gelagert. Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

50 % Fett i.T., Ziegenmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

MOSER CHARMANT

Durch die Weisschimmelreifung hat sich die typische Crûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

CASTAGNO OCCELLI

Dieser Hartkäse wird nach seiner Reifung in Kastanienblättern verfeinert, die den Käse verwandeln und ihm einen ausgeprägten und aussergewöhnlichen Geschmack verleihen.

45% Fett i.T., thermisierte Kuh- und Schafsmilch, Beppino Ocelli, Käserei im Langhe-Gebiet, Italien

GRANIT

Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

LE TENTATION

Der weisschimmelgereifte Käse mit seinem unwiederstehlich fliessendem Teig bleibt mild aromatisch.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Saint-Just-de-Claix, Frankreich

«DESSERTS» CHF

Lavendel Crème Brûlée mit Aprikosenkompott und Mandel Biskuit (glutenfrei) \_\_\_\_\_ 17.–

Erdbeerkuchen «Fraisier» mit Crème Mousseline und Pistazien Eis \_\_\_\_\_ 17.–

Lauwarmer Schokoladenkuchen von der 70% Costa Rica Felchlin Schokolade

mit Passionsfrucht Sorbet (glutenfrei) \_\_\_\_\_ 17.–

Sommerbeeren Tartelette mit Holunderblüten Sorbet \_\_\_\_\_ 17.–

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch \_\_\_\_\_ 18.–

Wiener Eiskaffee \_\_\_\_\_ 18.–

«Scroppino» \_\_\_\_\_ 18.–

Coupe Dänemark \_\_\_\_\_ 18.–

Coupe Romanoff \_\_\_\_\_ 18.–

Coupe Melba \_\_\_\_\_ 18.–

Coupe Forestière \_\_\_\_\_ 18.–

Bananensplit \_\_\_\_\_ 18.–

Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis \_\_\_\_\_ Kugel \_\_\_\_\_ 5.–

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»,

Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich \_\_\_\_\_ 1 dl \_\_\_\_\_ 24.–

Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz \_\_\_\_\_ 1 dl \_\_\_\_\_ 23.–

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc \_\_\_\_\_ 4 cl \_\_\_\_\_ 14.–

Sandemann Port Old Invalid \_\_\_\_\_ 4 cl \_\_\_\_\_ 14.–

Porto Presidential Vintage \_\_\_\_\_ 4 cl \_\_\_\_\_ 20.–

Grappa Nardini Riserva \_\_\_\_\_ 4 cl \_\_\_\_\_ 14.–

Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja \_\_\_\_\_ 4 cl \_\_\_\_\_ 25.–

Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage \_\_\_\_\_ 4 cl \_\_\_\_\_ 32.–

Champagner Bollinger Special Cuvée, Brut \_\_\_\_\_ 1 dl \_\_\_\_\_ 22.–

Champagner Bollinger Rosé, Brut \_\_\_\_\_ 1 dl \_\_\_\_\_ 25.–

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

\*\*\*\*\*  
SUVRETTA HOUSE  
ST. MORITZ

