

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

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte
oder
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

Der Preis variiert je nach Angebot und Auswahl

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Winter Pearls 2020/21



HOTEL SUVRETTA HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

Vorspeisen

Wintersalat mit Blutorange, Nüssen und Engadiner Bergjoghurt 🍴 mit Hummer	23.50 37.-
Roh mariniertes Thunfisch mit Avocado, Ponzu und Koriander	38.-
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Waldbeeren, Feige und Portwein	38.- 47.-
Ceviche vom Kingfish mit Fenchel und Ingwer	36.50
Schweizer Rindstatar «Chasellas»	37.- 45.-
Zweierlei Blumenkohl 🍴 mit Topinambur, Birne, Haselnuss und Hummus	28.50

Suppen

Waldpilzessenz 🍴 mit Shiitake und Agnolotti	19.-
Getrüffeltes Maronicremesuppe 🍴	24.-
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	21.-

Zwischengänge

Tagliatelle mit Hummer, Champagner, Zitrone und schwarzem Pfeffer	36.- 51.-
Bio Onsen-Ei 🍴 mit jungem Spinat, Kartoffeln und Perigord Trüffel	41.-
Gebratene Kartoffelgnocchi 🍴 mit Tschliner Ziegenfrischkäse, Baumnüssen und Birne	28.- 38.-
Kürbisrisotto 🍴 mit Kräutersalat	28.- 36.-
Duo von der Wachtel mit Trüffel, Traube und Brioche	48.-

Trüffel Spezialitäten

Hausgemachte Taglierini 🍴 48.- | 68.-

Risotto «Loto Ticino» 🍴 48.- | 68.-

Fische und Krustentiere

Wolfsbarsch in der Salzkruste für 2 Personen 144.-
mit Olivenöl und Zitrone

Zander aus dem Lago Maggiore 57.-
mit Belugalinsen, Wurzelgemüse
und Balsamico Beurre Blanc

Lostallo Lachs 64.-
mit Kaviar, Lauch, Kartoffeln und Portulak

Sautierte afrikanische Scampi pro Stück 23.-
mit Uni-Risotto und jungem Spinat

Hauptspeisen

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken 46.-
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
(glutenfrei erhältlich)

Original Wiener Backhendl 42.-
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
(glutenfrei erhältlich)

Zürcher Geschnetzeltes 46.-
mit knuspriger Butterrösti

Rehrücken 56.-
mit Rotkraut, Trüffel-Kroketten,
Wild Capuns und Buchenpilz

Duo vom Rind, Filet und geschmorte Backe 64.-
mit Sellerie, wildem Brokkoli
und Urkarotten

Wildschwein Karree 58.-
unter der Apfel-Laugenkruste
mit «Plain in Pigna» und Mangold

Rotes Gemüse Curry 🍴 37.-
mit Brokkoli, Shiitake
und Thai Spargel

Pikanter Kichererbsenstrudel 🍴 38.-
mit cremigem Wirsing,
schwarzer Knoblauch und Kräuterpesto

Unser Digestif und Grappa Angebot

Sherry & Portwein

Sherry Tio Pepe	4cl	9.-
Porto Ruby Niepoort	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.-
Vermicelles mit Vanille Eis und Schlagrahm ohne / mit Kirsch	18.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch	18.-
Variation von der Himbeere	17.-
Weisse Schokoladen Crème Brûlée mit Kalamansi	17.-
Zitronensorbet mit Champagner Wodka	18.-
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet mit Calvados	18.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	18.-

Giolito Glace pro Kugel 5.-
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Joghurt

Giolito Sorbet pro Kugel 5.-
Zitrone | Zwetschge | Grüner Apfel |
Mango | Birne | Himbeere |
Passionsfrucht | Mandarine

 = vegetarisches Gericht

 = veganes Gericht

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

Kalb: CH

Geflügel: CH, FR, AUS#

Wild: CH, DE, AT

Schwein: CH, FR, ESP

Wildschwein: DE, AT

Lachs: CH | Zucht

Garnelen: VNM, PHL | Wildfang

Wolfsbarsch: GR | Zucht

Hummer: USA | Wildfang

Zander: CH | Wildfang

Thunfisch: PH | Wildfang

Kingfish: DK | Zucht

= 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.