

RESTAURANT CHASELLAS

BY SUVRETTA HOUSE

Benvenuto
al Ristorante Chasellas.

Le auguriamo una piacevole serata.

Viva & Bun Appetit

Livia Sterki & Marco Kind
con il Team del Chasellas

Lo chef Marco Kind raccomanda

Menu degustazione

Godetevi una variazione
fino a 7 piccole prelibatezze dal menu
oppure
lasciate che il personale di cucina del Chasellas
vi sorprenda «a mano libera» con i suoi capolavori

Il prezzo varia a seconda dell'offerta e della selezione

Con piacere organizziamo nel nostro ristorante Chasellas
anche la vostra festa privata o d'affari
fino a 45 persone.

A partire da 10 persone
vi creiamo con piacere un menu speciale.

Non vediamo l'ora di ricevere vostre notizie.

Winter Pearls 2020/21



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

Antipasti

Insalata invernale con arancia sanguinella, noci e yogurt delle montagne Engadinesi 🍴 con astice	23.50 37.-
Tonno crudo marinato con avocado, Ponzu e coriandolo	38.-
Terrina di foie gras fatto in casa con frutti di bosco, fichi e vino Porto	38.- 47.-
Ceviche di kingfish con finocchio e zenzero	36.50
Tartare di manzo Svizzero «Chasellas»	37.- 45.-
Duo di cavolfiori 🍴 con topinambur, pere, nocciole e Hummus	28.50

Zuppe

Essenza di funghi selvatici 🍴 con shiitake e agnolotti	19.-
Crema di marroni tartufata 🍴	24.-
Consommé doppio con raviolini	21.-

Antipasti caldi

Tagliatelle con astice, Champagne, limone e pepe nero	36.- 51.-
Bio uovo Onsen 🍴 con spinacini, patate e tartufo di Perigord	41.-
Gnocchi saltati 🍴 con caprino fresco di Tschlin, noci e pere	28.- 38.-
Risotto di zucca 🍴 con insalatina di erbe	28.- 36.-
Duo di quaglie con tartufo, uva e brioche	48.-

Specialità al tartufo

Taglierini fatti in casa 🍄	48.- 68.-
Risotto «Loto Ticino» 🍄	48.- 68.-

Pesci e crostacei

Branzino in crosta di sale con olio extra vergine d'oliva e limone	per 2 persone 144.-
Lucioperca del Lago Maggiore con lenticchie Beluga, tuberi e Beurre Blanc balsamico	57.-
Salmone Lostallo con caviale, porro, patate e portulaca	64.-
Scampi africani saltati con Uni-risotto e spinacini	per pezzo 23.-

Piatto principale

Scaloppina di vitello «Viennese» con insalata tiepida di patate e mirtilli rossi (senza glutine disponibile)	46.-
Pollo fritto «Viennese» con insalata tiepida di patate e mirtilli rossi (senza glutine disponibile)	42.-
Spezzatino di vitello alla zurighese con Rösti croccante	46.-
Sella di cervo con cavolo rosso, crocchette al tartufo, Capuns di selvaggina e funghi del faggio	56.-
Duo di manzo, filetto e guancia brasata con sedano, broccoli selvatici e carote viola	64.-
Carré di cinghiale sotto la crosta di mele e liscivia con «Plain in Pigna » e bietola	58.-
Verdure al curry rosso 🍄 con broccoli, shiitake e asparagi Thai	37.-
«Strudel» di ceci piccante 🍄 con verza alla crema, aglio nero e pesto alle erbe	38.-

Il nostro assortimento di digestivi e grappe

Sherry & vino Porto

Sherry Tio Pepe	4cl	9.-
Porto Sandemann Old Invalid	4cl	9.-

Liquori

Limoncello	4cl	7.-
Bailey's Irish Cream	4cl	8.-
Sambuca	4cl	9.-
Amaretto Disaronno	4cl	9.-
Cointreau	4cl	9.-

Grappe

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

Acquavite di frutta

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.-


Dolci

Meringa «Chasellas» con gelato alla vaniglia e panna doppia	17.-
Vermicelli di castagne con gelato alla vaniglia e panna montata con / senza Kirsch	18.-
Affogato al caffè alla svizzera con / senza Kirsch	18.-
Variazione di lamponi	17.-
Crème Brûlée di cioccolato bianco con Kalamansi	17.-
Sorbetto al limone con Champagne Vodka	18.-
Sorbetto alla prugna con Vieille Prune	18.-
Sorbetto alla mela verde con Calvados	18.-
Sorbetto di lamponi con liquore di lampone	18.-

Gelato Giolito pallina 5.-
Vaniglia | Cioccolato | Fragole | Yogurt

Sorbetto Giolito pallina 5.-
Limone | Prugna | Mela Verde |
Mango | Pera | Lampone |
Frutto della passione | Mandarino

 = piatti vegetariani

 = piatti vegani

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

Vitello: CH

Pollame: CH, FR, AUS#

Selvaggina: CH, DE, AT

Maiale: CH, FR, ESP

Cinghiale: DE, AT

Salmone: CH | Allevamento

Gamberi: VNM, PHL | gatto selvatico

Branzino: GR | Allevamento

Astice: USA | gatto selvatico

Lucioperca: CH | gatto selvatico

Tonno: PH | gatto selvatico

Kingfish: DK | Allevamento

= può essere stato prodotto con ormoni, antibiotici e/o altri stimolatori antimicrobici

in caso di allergie le chiediamo di contattare il servizio

Tutti i prezzi s'intendono in CHF, IVA 7.7% inclusa.