

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Full English Suvretta House Afternoon Tea — CHF 49.–

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 _____ 10 cl — CHF 66.–
with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin _____ 4 cl — CHF 78.–
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 22.–

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

Winter Teas

Almond Dreams (fruit infusion) _____	CHF 8.50
Winter's Tale _____	CHF 8.50
Snow White's Dream _____	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		
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____ Portion/portion _____	CHF	8.-
Milch / Milk _____ 20cl _____	CHF	3.80
	CHF	4.80
Irish Coffee _____	CHF	19.-
Grog _____	CHF	19.-
Choc' au Rhum _____	CHF	19.-
Hausgemachter Glühwein /		
<i>Homemade mulled wine</i> _____	CHF	19.-
Jägertee _____	CHF	19.-
Orange Punch _____	CHF	19.-

Mineral Water

Valser _____	75 cl _____	CHF	10.–
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valser _____	50 cl _____	CHF	8.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valser _____	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 / <i>red, blue, refresh</i> _____	33 cl _____	CHF	7.50
Apfelsaft Möhl _____	33 cl _____	CHF	7.50
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / <i>with alcohol</i> _____	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 / Orange juice	_____ 20 cl _____	CHF	12.-
Grapefruitsaft / Grapefruit juice	_____ 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 / Apple juice	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Kokoswasser / Coconut water	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Karottensaft / Carrot juice	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Detox / Detox	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
<i>Kurkuma, Ingwer, Limette / curcuma, ginger, lime</i>			
Kiwisaft / kiwi juice	_____ 20 cl _____	CHF	20.-
Ananassaft / Pineapple juice	_____ 20 cl _____	CHF	20.-
Mangosaft / Mango juice	_____ 20 cl _____	CHF	25.-
Waldbeerensaft / Forest berry juice	_____ 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*

Carpaccio vom Fassona Rind / Carpaccio of Fassona beef – CHF 41.–

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer
with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper

Croque Monsieur _____ CHF 24.–

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

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

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

Tatar vom «Swiss» Lachs / Tartar of «Swiss» salmon _____ CHF 38.–

mit Limette und Sprossen
with lime and sprouts

Snacks

Traditioneller Caesar Salad / Traditional Caesar Salad

mit Babylattich, 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.–

mit Maine-Hummer / *with Maine-lobster* _____ CHF 49.–

Ramati-Tomaten / Ramati tomatoes 🌿 _____ CHF 26.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket salad*

Veganer Salat / Vegan salad 🌿 _____ CHF 26.–

mit Quinoa, Avocado, grüne Bohnen, Nüsse, Koriander

und Zitrone / *with quinoa, avocado, green beans, nuts, coriander*

and lemon

Foie gras «Suvretta House» _____ CHF 36.– / 48.–

mit Brioche und Chutney / *with brioche and chutney*

Geräuchertes schottisches Lachsfilet Royale

Smoked Scottish fillet of salmon Royale _____ 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 Grisons air-dried meat and regional cheese

Toast

- mit geräuchertem schottischem Lachs
with smoked Scottish salmon _____ CHF 18.–
- mit Rindstatar / *with tartar of beef* _____ CHF 24.–
- mit Foie gras / *with foie gras* _____ CHF 28.–
- mit Kaviar «Golden Osietra» aus China
with caviar «Golden Osietra» from China — 20g _____ CHF 98.–
- mit Avocado, Pumpernickel, Amaranth
und Grapefruit / *with avocado, pumpernickel,
amaranth and grapefruit* 🌿 _____ CHF 18.–

Tartes flambées

- Flammkuchen «Classic» _____ CHF 21.–
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
with crème fraîche, bacon and onions
- Flammkuchen «Méditerranée» 🌿 _____ CHF 21.–
mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln
with crème fraîche, grilled vegetables, mozzarella and onions
- Flammkuchen «Suvretta House» 🌿 _____ CHF 49.–
mit Crème fraîche und schwarzem Wintertrüffel
with crème fraîche and black winter truffle

Caviar

Siberian caviar from Italy _____	50 g	CHF 138.–
mit Garnituren / <i>with garnishing</i> _____	30 g	CHF 88.–
Traditional caviar «Golden Osietra» from China _____	50 g	CHF 248.–
mit Garnituren / <i>with garnishing</i> _____	30 g	CHF 158.–
Traditional caviar Swiss Osietra Carat N° 103 _____	50 g	CHF 268.–
mit Garnituren / <i>with garnishing</i> _____	25 g	CHF 148.–
Beluga caviar from Iran _____	50 g	CHF 345.–
mit Garnituren / <i>with garnishing</i> _____	30 g	CHF 218.–

Oysters

Loch Fyne _____	Stück/piece	CHF 7.–
aus Schottland / <i>from Scotland</i>		
Gillardeau _____	Stück/piece	CHF 8.–
aus Frankreich / <i>from France</i>		
Kelly-Austern, flach / Kelly oysters, flat _____	Stück/piece	CHF 12.–
von Irland / <i>from Ireland</i>		

Hot dishes

- Pastinakencremesuppe mit Haselnuss**
Parsnip cream soup with hazelnut 🌿 _____ CHF 21.–
- Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup** _____ CHF 21.–
- Dim Sum** _____ 6 Stück / pieces CHF 28.–
mit Reissessig im Bambuskörbchen serviert
with rice vinegar served in bamboo basket
- 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
- The Real Wagyu Beef Burger** _____ CHF 148.–
mit Brioche, gebratener Foie Gras und Trüffeljus
with brioche, pan-fried foie gras and truffle jus
- Gebratener Atlantik Wolfsbarsch**
Pan-fried Atlantic sea bass _____ CHF 58.–
mit mediterranem Gemüse / *with Mediterranean vegetables*

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.–

Linguine

mit halbem Maine-Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon ____ CHF 53.–

with half Maine-lobster, date tomatoes, chili and tarragon

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.–

Rindsfilet / *Beef fillet* _____ 200g ____ CHF 76.–

mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln

with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes

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 10.50
Veganer oder glutenfreier Kuchen <i>Vegan or gluten-free cake</i> 🌿 _____	CHF 12.–
Auswahl an hausgemachten Desserts <i>Choice of homemade desserts</i> _____	CHF 9.50
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 _____	CHF	17.–
Nussbaumer			
Framboises _____	4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer			
Marc de Kluser _____	4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer			
Prune Pérudge _____	4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer			
Waldbeer Réserve _____	4 cl _____	CHF	33.–
Fassbind			
Wilder Steinkirsch Herzstück _____	4 cl _____	CHF	55.–
Hämmerle			
Vieille Prune _____	4 cl _____	CHF	16.–
Fassbind			
Vieille Pomme _____	4 cl _____	CHF	16.–
Fassbind			
Grappa Barbaresco Sperrs _____	4 cl _____	CHF	25.–
Gaja			
Grappa Eligo dell'Ornellaia _____	4 cl _____	CHF	26.–
Tenuta dell'Ornellaia			
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 _____ 4 cl _____	CHF	22.-
Réserve des Seigneurs		
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 _____ 2 cl _____	CHF	95.-
Cognac Rémy Martin Louis XIII _____ 4 cl _____	CHF	179.-
Rum Matusalem _____ 4 cl _____	CHF	22.-
15yo Grand Reserva		
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.