



GRAND RESTAURANT
À LA CARTE

AUSTERN & KAVIAR

Loch Fyne, Écosse	CHF	7.–
Gillardeau Bretagne, France	CHF	12.–
Wild Kelly Flat, Irlande	CHF	12.–
<i>Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette</i>		
Served with Cheddar on pumpernickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper		

Siberian caviar from Italy	50g / 125g	CHF 138.– / CHF 168.–
Traditional caviar Swiss Osietra Carat N° 103	50g / 100g	CHF 268.– / CHF 308.–
Beluga caviar from Iran	50g / 125g	CHF 345.– / CHF 428.–
Traditional caviar «Osietra Royal Belgian» <i>mit Garnituren</i> with garnishing	50g / 125g	CHF 278.– / CHF 338.–

VORSPEISEN

<i>Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Feigen Chutney und Brioche</i>		
Duo of foie gras «Suvretta House» with fig chutney and brioche		CHF 42.– / 56.–

<i>Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet</i>		
Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared at the table		CHF 44.– / 59.–

<i>«Swiss» Lachs mit Yuzu, Gurke, Apfel und Dashi</i>		
«Swiss» salmon with yuzu, cucumber, apple and dashi <i>mit</i> with «Golden Osietra» Caviar	10g	CHF 38.– CHF 88.–

<i>Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Kürbis, Kalamansi und Miso</i>		
Warm salad of Maine-lobster with pumpkin, kalamansi and miso		CHF 42.– / 56.–

<i>Variation von der Rande mit Blutorange, Burrata und Koriander</i> 🍴		
Variation of beetroot with blood orange, burrata and coriander 🍴		CHF 34.–

PASTA & WARME VORSPEISEN

Pasta of the day «Don Sorgato»		CHF 32.– / 48.–
--------------------------------	--	-----------------

<i>Spaghetti mit Zitrone und Kaviar</i> Spaghetti with lemon and caviar	30g	CHF 98.–
---	-----	----------

<i>Risotto «Gran Riserva» mit Meeresfrüchten, Champagner und Meeresspargel</i>		
Risotto «Gran Riserva» with seafood, champagne and sapphire		CHF 38.– / 58.–

<i>Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräuter Vinaigrette</i> 🍴		
Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette 🍴		CHF 38.–

WEISSER - & WINTERTRÜFFEL

Taglierini Risotto Œuf «Suvretta House» <i>mit Trüffel</i> with truffle	supplement	CHF 25.– Tagespreis
--	------------	------------------------

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4	180g	CHF 178.–
---------------	------	-----------

«Suvretta Burger» <i>mit Foie gras und Brioche</i> with foie gras and brioche		CHF 148.–
---	--	-----------

US PRIME VOM GRILL «GREEN EGG»

Sirloin	300g	CHF 73.–
---------	------	----------

Tenderloin	200g	CHF 76.–
------------	------	----------

BELGISCHES GRAND PIECE VOM GRILL «GREEN EGG»

Côte de bœuf «Hendrik Dierendonck»	für 2 Personen	CHF 188.–
------------------------------------	----------------	-----------

«Cut of the day»		Tagespreis
------------------	--	------------

KALB & LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»

<i>Peduzzi's Kalbskotelett</i>		
Peduzzi's veal chop	300g	CHF 76.–

<i>Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert</i>		
Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay	für 2 Personen	CHF 132.–

GEFLÜGEL VON MIÉRAL

Poularde de Bresse «Suvretta House», Zubereitung 40 min.	für 2 Personen	CHF 148.–
--	----------------	-----------

<i>Glasierte Königstaube mit Albula Kartoffeln, Feigen, Pastinaken und Pfannkuchen</i>		
Glazed king Pigeon with Albula potatoes, figs, parsnips and pancake	für 2 Personen	CHF 132.–

<i>«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Wintertrüffel</i>		
«Pithivier» of quail with duck liver and winter truffle		CHF 72.–

WILD | TRADITIONELL

<i>Rehrücken «Suvretta House»</i>		
Saddle of deer «Suvretta House»	für 2 Personen	CHF 144.–

Filet Wellington «Suvretta House», Zubereitung 40 min.	für 2 Personen	CHF 198.–
--	----------------	-----------

FISCH & KRUSTENTIER

<i>Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste</i> Atlantic Sea bass in salt crust	für 2 Personen	CHF 144.–
---	----------------	-----------

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

<i>Südafrikanische Scampi vom Grill</i> Grilled South African Scampi	pro Stück	CHF 23.–
--	-----------	----------

<i>Seezunge Müllerin Art oder grilliert</i> Sole meuniere or grilled		CHF 68.–
--	--	----------

DESSERTS À LA CARTE

Soufflé «Chartreuse Verte» <i>mit Pistazien Eis und Granny Smith Apfel</i> with pistachio ice cream and Granny Smith apple		CHF 29.–
--	--	----------

Crêpes Suzette «Suvretta House»		CHF 28.–
---------------------------------	--	----------

<i>Variation von der Felchlin 70% Schokolade</i> Variation of Felchlin 70% chocolate		CHF 26.–
--	--	----------

<i>Variation von der Zitrone</i> Variation of lemon		CHF 26.–
---	--	----------

<i>Birne «Belle Hélène» à la Suvretta House</i> Pear «Belle Hélène» à la Suvretta House		CHF 26.–
---	--	----------

<i>Selektion von Schweizer und internationalen Käsesorten</i>		
Selection of Swiss and international cheeses		CHF 21.–

🍴 = Plat végétarien/vegetarisches Gericht/vegetarian dish

🌿 = Plat végan/veganes Gericht/vegan dish

TVA/MwSt./VAT 7.7% incl.

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS, JP, ESP | Veau/Kalb/veal: CH | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN
Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP

= peuvent avoir été produits à l'aide d'hormones, d'antibiotiques et/ou d'autres agents antimicrobiens améliorant la performance

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

= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers

En case d'allergies veuillez contacter le service/bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service/in case of allergies please contact the service