

# SUVRETTA-STUBE

---





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ



«VORSPEISEN»	CHF
Burrata mit Birne und Ruccola 🍴	28.–
Avocado Toast mit Crudités 🍴	24.–
Vitello Tonnato	32.–
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	44.– / 59.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis

«SUPPEN»	
Bündner Gerstensuppe	21.–
Französische Zwiebelsuppe	21.–
Hummersuppe «Karibische Art» mit Kokosnussmilch *	26.–
Cremsuppe von Kürbis, Orangen und Cashewkernen 🍴	21.–
Linseneintopf mit Gemüse 🍴	21.–
mit Wienerli	25.–

«WARME VORSPEISEN»	
Pizzoccheri «Suvretta House» 🍴	23.– / 33.–
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 🍴	23.– / 33.–
Aubergine mit Tahini, Hummus, griechischem Joghurt, geräucherte Tomatensauce und pochiertem Ei 🍴	36.–

«WINTERLICHE TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»	
Kürbisrisotto Carnaroli Gran Riserva 🍴 -	27.– / 39.–
Hausgemachte Tagliatelle 🍴 -	27.– / 39.–
Rösti mit Spiegelei und Käse 🍴 -	26.–
Carpaccio vom Fassona Rind -	41.–
- mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis

«TRADITIONELLES»	
Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen ab 2 Personen ___ p.P.	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept»	36.–

**«FLAMMKUCHEN»****CHF**

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 Wintertrüffel 🍴 _____	49.–

**«HAUPTGÄNGE»**

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich) _____	49.–
Zürcher Geschnetzeltes _____	49.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei _____	49.–

**«CHEF ISAACS EMPFEHLUNG»**

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

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

Hatecke's Entrecôte aus dem Felsenkeller _____	200g _____	68.–
US Rib Eye _____	300g _____	65.–
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.–

**FISCH**

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

**«VOM HEISSEN STEIN»**

CHF

Entrecôte _____	200g _____	68.-
Rindsfilet _____	200g _____	68.-
Rib Eye _____	300g _____	65.-
«Surf and Turf» (Krevetten & Entrecôte) _____		69.-

**«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»**

Saisonales Gemüse  _____		8.- / 21.-
Gegrilltes Gemüse  _____		8.- / 21.-
Kartoffelsalat _____		8.- / 21.-
Rösti _____		10.- / 15.-
Pommes Frites _____		8.- / 12.-
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

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

#### PRÄTTIGAUER SCHAFKÄSE

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau Käserei Tschlin ist ein milder Schafskäse.

Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45 % Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

#### PIXEL

Der leicht würzige, cremige Weichkäse ist mit Blauschimmel umrandet.

63 % Fett i.T., thermisierte Kuh Rohmilch, Familienkäserei Jumi, Boll, Bern, Schweiz

#### BÜFFELBLAUKÄSE

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 affinieren Bergmilch mit Engel Wein, hat der Käse einen milden und sehr aromatischen Geschmack.

45% Fett i.T., pasteurisierte Kuh Rohmilch, Engelberg, Obwalden, 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, Pontresina, Graubünden, 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, Bern, Schweiz

#### GRÜSCHER ALPKÄSE

Die Milch für den Halbhartkäse wird während der Alpsaison im Alpgebiet erzeugt und verarbeitet. Der Käse zeichnet sich geschmacklich durch seine Würzigkeit und rezente Art aus.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, laktosefrei, Grüşch, Graubünden, Schweiz

#### 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 sollte wie Parmesan gebrochen werden.

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

#### LE TENTATION

Der weisschimmelgereifte Käse mit seinem unwiderstehlich fließendem Teig bleibt mild aromatisch.

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

**«DESSERTS»****CHF**

Warmer Schokoladenkuchen von der 70% Felchlin Schokolade mit Pistazien Eis und poschierten Kirschen in gewürztem Rotwein (glutenfrei) _____	17.-
Crème Brûlée aus kandierter Kumquat mit Schokoladen Biskuit und gesalzenem Karamell Eis (glutenfrei) _____	17.-
Baba au Rhum mit exotischen Früchten und Muskovade Chantilly _____	17.-
Vacherin Eis mit Marroni Semifreddo, Sorbet und Kompott aus Quitten, Schweizer Meringue (glutenfrei) _____	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.-
Coupe Nesselrode _____	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

