

SUVRETTA-STUBE





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«HORS D'OEUVRES»**CHF**

Burrata à la poire et roquette 🍴	28.-
Toast à l'avocat avec crudités 🌿	24.-
Vitello Tonnato	32.-
Tartare de bœuf «Suvretta Club» avec toast	44.- / 59.-
aux truffes d'hiver en supplément, rappées à la table	prix du jour

«SOUPES»

Soupe à l'orge des Grisons	21.-
Soupe à l'oignon Française	21.-
Soupe et homard à la caraïbe au lait de coco *	26.-
Crème de citrouille, orange et noix de cajou 🌿	21.-
Ragoût de lentilles aux légumes 🌿	21.-
avec «Wienerli»	25.-

«HORS D'OEUVRE CHAUDS»

Pizzoccheri «Suvretta House» 🍴	23.- / 33.-
Taglierini faits maison au ragoût de tomates, olives Taggiasca, burrata et basilic 🍴	23.- / 33.-
Aubergine au tahini, houmous, yaourt grec, sauce tomate fumée et œuf poché 🍴	36.-

«SPECIALITES D'HIVER A LA TRUFFE»

Risotto à la citrouille Carnaroli Gran Riserva 🍴 -	27.- / 39.-
Taglierini faits maison 🍴 -	27.- / 39.-
Rösti avec œuf au plat et fromage 🍴 -	26.-
Carpaccio de bœuf Fassona -	41.-
- aux truffes d'hiver en supplément, rappées à la table	prix du jour

«TRADITIONEL»

Fondue Chinoise aux garnitures traditionnelles, à partir de 2 personnes	p.p.	59.-
Fondue de fromage selon recette ancienne du Suvretta House		36.-

«TARTES FLAMBÉES»

Tarte flambée «classique» à la crème fraîche, lardons et oignons _____	21.-
Tarte flambée «Valtellina» à la crème fraîche, bresaola, champignons forestiers, roquette et oignons ____	23.-
Tarte flambée «méditerranée» à la crème fraîche, légumes grillés, mozzarella et oignons 🍴 _____	21.-
Tarte flambée «Salmone» à la crème fraîche, saumon fumé, câpres et oignons _____	24.-
Tarte flambée «Suvretta House» à la crème fraîche et truffes noire d'hiver 🍴 _____	49.-

«PLATS PRINCIPAUX»

CHF

Escalope Viennoise sautée au beurre moussoux (disponible sans gluten) _____	49.-
Emincé de veau à la zurichoise _____	49.-
Foie de veau du Bergell avec purée de pommes de terre, pommes, échalotes et sauge _____	49.-

«RECOMMANDATION DE CHEF ISAAC»

Wrap au poulet Teriyaki, frites des Grisons et séré aux herbes _____	41.-
Tacos de poisson de Cajun, crème acidulée, guacamole, sauce pico de gallo et mayonnaise au chipotle _	34.-
«Poke» de thon avec riz jasmin, avocat, algues de mer, sésame et gingembre _____	46.-

«DU GRILL»

BŒUF BLACK ANGUS

Hatecke's entrecôte affiné dans la cave rocheuse _____	200g _____	68.-
US Rib eye _____	300g _____	65.-
Filet _____	200g _____	68.-
Filet pour les dames _____	130g _____	48.-
Brochette des Grisons grillée «Suvretta» _____		56.-
«Cut of the day» _____		Prix du jour

VEAU

Paillard _____		49.-
Saucisse de St-Gall de Schmid _____	110g / 220g ____	22.- / 29.-

POISSON

«Catch of the day» _____		Prix du jour
--------------------------	--	--------------

«HOT STONE»

Entrecôte _____	200g _____	68.-
Filet de bœuf _____	200g _____	68.-
Rib eye _____	300g _____	65.-
«Surf and Turf» (crevettes & entrecôte) _____		69.-

«GARNITURES ET ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES»

CHF

Légumes de saison  _____	8.- / 21.-
Légumes grillés  _____	8.- / 21.-
Salade de pommes de terre _____	8.- / 21.-
Rösti _____	10.- / 15.-
Frites _____	8.- / 12.-
Polenta croustillante _____	8.- / 18.-

Une garniture par grillade est incluse, chaque garniture supplémentaire selon les prix ci-dessus.

«SAUCES»

Beurre aux herbes

Café de Paris

Beurre citronné

Sauce béarnaise

Jus de vin rouge

Sauce de poivre vert

Sauce aux champignons forestiers

Chimichurri

Boeuf: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP

Veau: CH, FR

Agneau: CH, FR, AUS#, IRL


Volaille: CH, FR, HUN


Porc: CH, ESP

Gibier: CH, AUT, NZL

Fruits de mer: IT, JPN, ZAF

Poisson: FR, NL, PHL, GRC

 = plat végétarien

 = plat végan

Tous les prix incl. 7.7% TVA.

En cas d'allergies veuillez contacter le service.

* = Chef Isaac's recommandation

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

«FROMAGE»

CHF

Choix de fromages des Grisons aux chutneys _____ 21.–

FROMAGE DE BREBIS DU PRÄTTIGAU

Lait de brebis bio, Prättigau, Grisons, Suisse
fromage à pâte mi-dure et goût fort

PIXEL

Lait de vache thermisé, fromagerie familiale Jumi, Boll, Berne, Suisse
crémeux et légèrement épicé

FROMAGE BLEU DE BUFFLE

Lait pasteurisé de buffle, famille Schmid, St. Gall, Suisse
fromage bleue épicé et piquant

ENGLE WY TOMME

Lait cru de vache, Engelberg, Obwalden, Suisse
doux et aromatique

GLETSCHER-MUTSCHLI

Lait de chèvre pasteurisé, Pontresina, Grisons, Suisse
sans présure ni sel ajouté

MOSER CHARMANT

Lait pasteurisé de bufflonne, fromagerie Ueli Moser, Dotzigen, Berne, Suisse
fromage à pâte molle à moisissure, doux et aromatisé

FROMAGE D'ALPAGE DE GRÜSCH

Lait cru de vache, Gräsch, Grisons, Suisse
sans lactose, légèrement épicé

GRANIT

Lait cru de vache, Bergell, Grisons, Suisse
affiné et épicé

LE TENTATION

Lait cru de vache, Saint-Just-de-Claix, Fance
fromage fluide, à pâte molle à croûte fleurie

«DESSERTS»**CHF**

Biscuit soufflé au chocolat 70% Felchlin	
à la glace de pistache et cerises pochées au vin rouge épicé (sans gluten)	17.-
Crème brûlée au kumquat confit, biscuit au chocolat et glace au caramel salé (sans gluten)	17.-
Baba au Rhum aux fruits exotiques et à la chantilly muscovado	17.-
Glace au vacherin	
avec semifreddo de châtaigne, sorbet et compote de coing, meringue Suisse (sans gluten)	17.-

«NOS CLASSIQUES»

Café glacé suisse mélangé avec / sans Kirsch	18.-
Café glacé viennois	18.-
«Scroppino»	18.-
Coupe Danemark	18.-
Coupe Romanoff	18.-
Coupe Melba	18.-
Coupe Forestière	18.-
Coupe Nesselrode	18.-
Banane split	18.-
Choix de sorbets et glaces faits maison	
	boule 5.-

«VIN DE DESSERT»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte», Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Autriche	1 dl	24.-
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Suisse	1 dl	23.-

«DIGESTIVES»

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.-
Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut	1 dl	22.-
Champagne Bollinger Rosé, Brut	1 dl	25.-

Pour les autres digestifs, veuillez demander la carte du bar.

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

