



---

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 «Golden Osietra» from China	50g / 125g	CHF 248.– / CHF 298.–
Beluga caviar from Iran	50g / 125g	CHF 345.– / CHF 428.–
Traditional caviar «Osietra Royal Belgian» mit Garnituren   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>Rindstatar mit Toast, am Tisch zubereitet</i> Tartar of beef with toast, 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 mit   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 salicorn	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.–
---	-----	------

## WINTERTRÜFFEL

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

## KLASSIKER AUS DER SUVRETTA STUBE

<i>Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich)</i> Escalope «Viennese style» (gluten-free available)	CHF	49.–
--	-----	------

<i>Zürcher Geschnetzeltes</i>   Sliced veal «Zurich style»	CHF	49.–
--	-----	------

<i>Schmid's St. Galler Bratwurst</i> Schmid's sausage from St. Gallen	110g / 220g	CHF 22.– / CHF 29.–
--	-------------	---------------------

## MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM HOLZKOHLEGRILL

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

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

## US BLACK ANGUS VOM HOLZKOHLEGRILL

Entrecôte	200g	CHF 73.–
-----------	------	----------

Rindsfilet   Beef filet	200g	CHF 76.–
-------------------------	------	----------

Rib Eye	300g	CHF 65.–
---------	------	----------

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

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

## KALB & LAMM VOM HOLZKOHLEGRILL

<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 «Suvretta House»</i> Glazed king pigeon «Suvretta House»	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.–
--	-----	------

*Inklusive einer Beilage nach Wahl (Rösti, Pommes Frites, Kartoffelsalat, knusprige Polenta, gegrilltes Gemüse)*  
Including one side dish (Rösti, French Fries, potato salad, crispy polenta, grilled vegetables)

## DESSERTS À LA CARTE

<i>Warmer Schokoladenkuchen von der 70% Felchlin Schokolade mit Pistazien Eis und poschierten Kirschen in gewürztem Rotwein (glutenfrei)</i> Warm chocolate cake of Felchlin 70% chocolate with pistachio ice cream and cherries poached in spiced red wine (gluten-free)	CHF	17.–
--	-----	------

<i>Crème Brûlée aus kandierter Kumquat mit Schokoladen Biskuit und gesalzenem Karamell Eis (glutenfrei)</i> Candied kumquat crème brûlée with chocolate sponge and salted caramel ice cream (gluten-free)	CHF	17.–
--	-----	------

<i>Baba au Rhum mit exotischen Früchten und Muscovade Chantilly</i> Baba au Rhum with exotic fruits and muscovado chantilly	CHF	17.–
--	-----	------

<i>Vacherin Eis mit Marroni Semifreddo, Sorbet und Kompott aus Quitten, Schweizer Meringue (glutenfrei)</i> Vacherin ice cream with chestnut semifreddo, sorbet and compote of quince, Swiss meringue (gluten-free)	CHF	17.–
--	-----	------

🍴 = Plat végétarien/vegetarisches Gericht/vegetarian dish | 🌿 = Plat végan/veganes Gericht/vegan dish

TVA/MwSt./VAT 7.7% incl.

# = 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