



À LA CARTE

AUSTERN & KAVIAR

Marennes-Oléron, France		CHF	12.–
Gillardeau Bretagne, France		CHF	12.–
Bélon, France		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» <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>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 <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		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 <i>mit Trüffel</i> 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.–
--	--	-----	------

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM HOLZKOHLEGRILL

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

US BLACK ANGUS VOM HOLZKOHLEGRILL

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

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

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

«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.–
--	--	-----	------

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.–
--	--	-----	------

<i>Inklusive einer Beilage nach Wahl (Rösti, Pommes Frites, Kartoffelsalat, gegrilltes Gemüse)</i> Including one side dish (Rösti, French Fries, potato salad, 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 Muskovade 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.

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