



Breakfast in bed, an aperitif in your own private surroundings, perhaps a tasty snack or even a small meal. Just tell our room service staff what you would like. They are there for you 24 hours a day.

A gentle knock. A greeting. A smile.

Please call the room service waiter by pressing the room service button on your phone.

Frühstücken im Bett, in aller Ruhe einen Apéritif geniessen, vielleicht ein paar Häppchen oder gar eine kleine, gediegene Mahlzeit zu sich nehmen. Geben Sie Ihre Wünsche an unseren Room Service weiter, der 24 Stunden am Tag für Sie da ist.

Ein leises Klopfen. Ein Gruss. Ein Lächeln.

Bitte rufen Sie den Etagenkellner durch Drücken der entsprechenden Taste Ihres Telefons.

Petit-déjeuner au lit, savourer un apéritif dans le calme, peut-être grignoter quelques amuse-bouches ou déguster un excellent petit repas. N'hésitez pas à faire part de vos souhaits à notre room service, 24 heures à votre disposition.

Un coup discret à la porte. Une salutation. Un sourire.

Appelez le garçon d'étage en appuyant sur la touche correspondante de votre téléphone.

Fare colazione a letto, assaporare un aperitivo in tutta tranquillità, magari consumare un paio di snack o anche un piccolo pasto accuratamente preparato. Comunicate i vostri desideri al nostro room service, che resta a vostra disposizione per 24 ore su 24.

Un leggero toc toc alla porta. Un saluto. Un sorriso.

Vi preghiamo di chiamare il cameriere ai piani premendo il tasto corrispondente sul vostro apparecchio telefonico.

Breakfast

Coffee, tea, hot chocolate or Ovomaltine, milk, fruit juice, Continental breakfast is included in the room price.

Service

From 7 am to 1 am

Service charge

We would be delighted to serve you suitable glasses and an ice bucket for your own wine. For this service we charge CHF 35.–.

Frühstück

Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine, Milch, Fruchtsaft, Café complet ist im Zimmerpreis inbegriffen.

Service

Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert

Service charge

Gerne servieren wir Ihnen passende Gläser und einen Eiskübel für Ihren selbst mitgebrachten Wein. Hierfür berechnen wir CHF 35.–.

Petit déjeuner

Café, thé, chocolat ou Ovomaltine, lait, jus de fruit, café complet compris dans le prix de la chambre.

Service

Servi de 7h00 à 1h00

Service charge

Avec plaisir nous vous servons des verres appropriés et un seau à glace pour votre propre vin. Pour ce service nous facturons CHF 35.–.

Colazione

Caffè, tè, cioccolata o Ovomaltina, latte, succo di frutta, colazione continentale sono inclusi nel prezzo della camera.

Servizio

Dalle 7.00 all' 1.00

Service charge

Siamo lieti di portarvi per il vostro vino bicchieri appropriati e secchiello del ghiaccio. Per questo servizio addebitiamo CHF 35.–.

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Yoghurt and cereals

Plain organic yoghurt _____ CHF 9.–
Bio-Joghurt / yaourt bio / yogurt biologico

Organic fruit yoghurt _____ CHF 9.–
Bio-Früchtejoghurt / yaourt aux fruits bio / yogurt biologico con frutta

Homemade granola with organic yoghurt _____ CHF 12.–
Hausgemachtes Granola mit Bio-Joghurt / granola fait maison au yaourt bio /
granola fatta in casa con yogurt biologico

Birchermüesli _____ CHF 15.–

Porridge or quinoa with milk or water _____ CHF 15.–
Haferbrei oder Quinoa mit Milch oder Wasser / porridge ou quinoa au lait ou à l'eau /
porridge o quinoa al latte o all'acqua

Choice of children's cereals with milk _____ CHF 9.–
Auswahl von Kinder-Cerealien mit Milch / choix des céréales pour enfants / scelta di cereali per bambini

Fruit

Fruit salad _____ CHF 16.–
Fruchtsalat / macédoine de fruits / macedonia di frutta fresca

Forest berries _____ CHF 24.–
Waldbeeren / baies de bois / frutti di bosco

Pineapple, mango, papaya, dragon fruit and kiwi _____ CHF 26.–
Ananas, Mango, Papaya, Drachenfrucht und Kiwi / ananas, mangue, papaye,
fruit du dragon et kiwi / ananas, mango, papaya, frutto del drago e kiwi


Half a grapefruit _____ CHF 9.–
Halbe Grapefruit / demi pamplemousse / mezzo pompelmo

Fruit compote _____ CHF 12.–
Obstkompott / compote de fruits / composta di frutta

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Meat and cheese

Choice of regional cheese 	CHF 21.–
Auswahl an Käse aus der Region / assortiment de fromages de la region / assortimento di formaggi regionali	
Grisons air-dried beef	CHF 24.–
Bündner Fleisch / viande séchée des Grisons / carne secca dei Grigioni	
Grisons air-dried ham	CHF 19.–
Bündner Rohschinken / jambon cru des Grisons / prosciutto crudo dei Grigioni	
Cold cuts	CHF 17.–
Wurst-Aufschnitt / charcuterie assortie / affettato misto	
Smoked salmon with garnishing	CHF 38.–
Geräucherter Lachs mit Garnitur / saumon fumé et garniture / salmone affumicato con guarnizioni	
Gravad lax with garnishing	CHF 38.–
Gravad Lax mit Garnitur / saumon mariné et garniture / salmone marinato con guarnizioni	

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Juices and smoothies

Fresh grapefruit juice _____ 20cl _____ **CHF 12.–**
Frisch gepresster Grapefruitsaft / jus de pamplemousse frais / spremuta di pompelmo

Fresh orange juice _____ 20cl _____ **CHF 12.–**
Frisch gepresster Orangensaft / jus d'orange frais / spremuta d'arancia

Fresh apple juice _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Frischer Apfelsaft / jus de pomme frais / centrifugato di mela

Fresh carrot-apple-ginger juice _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Frischer Karotten-Apfel-Ingwersaft / jus de carotte, pomme et gingembre frais /
centrifugato di carote, mele e zenzero

Green juice of kale, spinach, parsley, celeriac and Granny Smith apple _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Grüner Saft von Grünkohl, Spinat, Blatt Petersilie, Sellerie und Granny Smith Apfel
Jus vert de chou frisé, épinards, persil, céleri et pomme Granny Smith
Centrifugato verde di cavolo riccio, spinaci, prezzemolo, sedano e mele Granny Smith

Forest berry smoothie _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Waldbeerensmoothie / smoothie de baies de bois / frullato con frutti di bosco

Coconut water _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Kokoswasser / eau de coco / acqua di cocco

Detox (curcuma, ginger, lime) _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Detox (Kurkuma, Ingwer, Limette)
Detox (curcuma, ginger, lime)
Detox (curcuma, zenzero, limetta)

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Egg dishes

Boiled egg 🍴 _____	CHF 6.–
Gekochtes Ei / œuf à la coque / uovo alla coque	
Fried egg 🍴 _____	CHF 7.–
Spiegelei / œuf au plat / uovo al tegame	
Scrambled eggs or Omelette _____	CHF 14.–
with ham, tomatoes, mushrooms, herbs, sweet peppers or cheese Rührei oder Omelette mit Schinken, Tomaten, Champignons, Kräutern, Peperoni oder Käse Œufs brouillés ou omelette au jambon, tomates, champignons, herbes, poivrons ou fromage Uova strapazzate o omelette con prosciutto, pomodori, funghi, erbe, peperoni o formaggio	
Poached egg on toast 🍴 _____	CHF 12.–
Pochiertes Ei auf Toast / œuf poché sur toast / uovo in camicia su toast	
Poached egg on brown toast with avocado 🍴 _____	CHF 18.–
Pochiertes Ei auf braunem Toast mit Avocado Œuf poché sur toast brun et avocat Uovo in camicia su toast integrale con avocado	
Egg Benedict _____	CHF 19.–
Poached egg with hollandaise sauce, ham and toast Pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise, Schinken und Toast Œuf poché, sauce hollandaise, jambon et toast Uovo in camicia con salsa olandese, prosciutto e toast	
Egg Royal _____	CHF 25.–
Poached egg with smoked salmon and black truffle Pochiertes Ei mit geräuchertem Lachs und schwarzem Trüffel Œuf poché au saumon fumé et truffe noire Uovo in camicia con salmone e tartufo nero	
Scrambled eggs on brioche with smoked Scottish salmon and 10g «Golden Osietra» caviar _____	CHF 98.–
Rührei auf Brioche mit geräuchertem schottischem Lachs und 10g «Golden Osietra» Kaviar Œufs brouillés sur brioche au saumon fumé Écossais et caviar «Golden Osietra» 10g Uova strapazzate su briosce con salmone affumicato scozzese e 10g di caviale «Golden Osietra»	

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

French Toast or Pancake _____ CHF 14.–

with maple syrup, chocolate sauce, berries or cinnamon sugar
mit Ahornsirup, Schokoladensauce, Beeren oder Zimt-Zucker
au sirop d'érable, sauce au chocolat, baies ou sucre à la cannelle
con sciroppo d'acero, salsa al cioccolato, frutti di bosco o zucchero alla cannella

Crispy bacon or ham _____ CHF 14.–

Gebratener Speck oder Schinken / lardon ou jambon sauté / pancetta o prosciutto saltato

Chipolata sausages (veal, pork or spicy pork) _____ CHF 14.–

Gebratene Cipollata (Kalb, Schwein oder pikantes Schwein)
Chipolatas sautés (veau, porc ou porc piquant)
Chipolate saltate (vitello, maiale o maiale speziato)

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Set Breakfast

Full English _____ CHF 38.–

Fresh orange- or grapefruit juice, choice of bread, egg dish, grilled tomatoes, chipolata, bacon, mushrooms and beans

Frischer Orangen- oder Grapefruitsaft, Brotauswahl, Eierspeise, grillierte Tomaten, Cipollata, Speck, Pilze und Bohnen

Jus d'orange ou de pamplemousse frais, assortiment de pain, plat d'œufs, tomates grillées, chipolata, lardon, champignons et haricots

Spremuta d'arancia o pompelmo, assortimento di pane, piatto di uova, pomodori alla griglia, chipolata, pancetta, funghi e fagioli

Healthy 🍃 _____ CHF 38.–

Green juice, poached egg on whole-meal bread, organic yoghurt, avocado, Quinoa porridge and mixed forest berries

Grüner Saft, pochiertes Ei auf Vollkornbrot, Bio-Joghurt, Avocado, Quinoa-Porridge und gemischte Waldbeeren

Jus vert, œuf poché sur pain complet, yaourt bio, avocat, porridge de quinoa et baies de bois mélangées
Centrifugato verde, uovo in camicia su pane integrale, yogurt biologico, avocado, porridge di quinoa e frutti di bosco misti

Suvretta House _____ CHF 138.–

Fresh orange- or grapefruit juice, choice of bread, smoked salmon, air-dried ham, cheese from the Grisons, egg dish, 30g Siberian caviar from Italy, mixed forest berries and 1 small bottle Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut

Frischer Orangen- oder Grapefruitsaft, Brotauswahl, geräucherter Lachs, Rohschinken, Bündner Käse, Eierspeise, 30g Sibirischer Kaviar aus Italien, gemischte Waldbeeren und 1 kleine Flasche Champagner Bollinger Special Cuvée, Brut

Jus d'orange ou pamplemousse frais, assortiment de pain, saumon fumé, jambon cru, fromage des Grisons, plat d'œufs, 30g caviar de Sibérie d'Italie, baies de bois mélangées et 1 petite bouteille de Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut

Spremuta d'arancia o pompelmo, assortimento di pane, salmone affumicato, prosciutto crudo, formaggio dei Grigioni, piatto di uova, 30g di caviale siberiano Italiano, frutti di bosco misti e 1 piccola bottiglia di Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut

A la carte

You can also choose from the Grand Restaurant menu.

Each main course is served with a side dish, each additional one is charged according to the respective prices.

Service

From 7 am to 1 am

A la carte

Gerne können Sie auch aus dem Grand-Restaurant-Menü wählen.

Jeder Hauptgang wird mit einer Beilage serviert, weitere Beilagen zu den jeweilig aufgeführten Preisen.

Service

Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert

A la carte

Vous pouvez aussi choisir du menu Grand Restaurant.

Chaque plat principal est servi avec une garniture, chaque accompagnement supplémentaire selon les prix respectifs.

Service

Servi de 7h00 à 1h00

A la carte

Naturalmente si può anche scegliere dal menu del Grand Restaurant.

Ciascun piatto principale viene servito con un contorno, ad ogni supplemento verrà applicato il rispettivo prezzo.

Servizio

Dalle 7.00 all' 1.00

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Snacks

Traditional Caesar Salad

with baby lettuce, bread croutons, crispy bacon, Parmesan and anchovies / mit Babylattich, Brotcroûtons, knusprigem Speck, Parmesan und Sardellen / à la laitue bébé, croûtons, lardon croustillant, parmesan et anchois / con lattuga baby, crostini di pane, pancetta croccante, parmigiano e acciughe _____ CHF 26.–
with chicken breast / mit Pouletbrust / au suprême de poulet / con petto di pollo _____ CHF 38.–
with lobster / mit Hummer / à l'homard / con astice _____ CHF 49.–

Foie gras «Suvretta House» _____ CHF 36.– / 48.–
with brioche and chutney / mit Brioche und Chutney / à la brioche et chutney /
con briosce e chutney

Carpaccio of Fassona beef _____ CHF 41.–
with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper
mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer
à la roquette, parmesan, citron de sel et poivre Maggia
con rucola, parmigiano, limone al sale e pepe di Maggia

Ramati tomatoes with burrata and rocket salad _____ CHF 26.–
Ramati-Tomaten mit Burrata und Rucola / tomates ramati à la burrata et roquette /
pomodori ramati con burrata e rucola

Vegan salad _____ CHF 26.–
Quinoa, avocado, green beans, nuts, coriander and lemon / Quinoa, Avocado, grüne Bohnen, Nüsse,
Koriander und Zitrone / Quinoa, avocat, haricots verts, noix mélangées, coriandre et citron /
Quinoa, avocado, fagiolini, noci miste, coriandolo e limone

«Suvretta House Plättli» _____ CHF 36.–
with Grisons air-dried meat and regional cheese
mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse
avec spécialités de viande séchée des Grisons et fromages régionaux
con specialità di carne secca dei Grigioni e formaggi regionali

Choice of salad dressing: French, Italian or house dressing
Salatdressing nach Wahl: französisch, italienisch oder Hausdressing
Choix de sauces pour salades: française, italienne ou maison
Condimento per insalata: francese, italiana o della casa

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Caviar

Siberian caviar from Italy _____ 50g _____ **CHF 138.-**
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____ 30g _____ **CHF 88.-**

Traditional caviar «Golden Osietra» from China _____ 50g _____ **CHF 248.-**
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____ 30g _____ **CHF 138.-**

Traditional caviar Swiss Osietra Carat N° 103 _____ 50g _____ **CHF 268.-**
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____ 25 g _____ **CHF 148.-**

Beluga caviar from Iran _____ 50g _____ **CHF 345.-**
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____ 30g _____ **CHF 208.-**

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Sandwiches

Traditional Club Sandwich _____ **CHF 38.–**

with pan-fried chicken breast, crispy bacon, tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons
mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck, Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries
avec suprême de poulet sauté, lardon croustillant, tomates, œuf, salade frites des Grisons
con petto di pollo alla piastra, pancetta croccante, pomodori, uova, insalata e
patate fritte dei Grigioni

Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House» _____ **CHF 34.–**

with marinated vegetables, hummus, Feta cheese, miso mayonnaise and fries from the Grisons
mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta, Miso-Mayonnaise und Bündner Fries
aux légumes grillés, houmous, Feta, mayonnaise au miso et frites des Grisons
con verdure grigliate, hummus, Feta, maionese al miso e patate fritte dei Grigioni

Croque Monsieur _____ **CHF 24.–**

with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad
mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat
avec jambon Suvretta, fromage Emmental et salade saisonale
con prosciutto del Suvretta, formaggio Emmentaler e insalata di stagione

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Soups

Beef or chicken consommé, nature or with garnishing _____	CHF 21.–
Rinds- oder Geflügelconsommé, nature oder mit Einlage Consommé de bœuf ou volaille, nature ou aux garnitures Consommé di manzo o pollame, naturale o con guarnizioni	
Lobster Bisque _____	CHF 28.–
Hummer Bisque / bisque de homard / bisque d'astice	
Vegetable minestrone  _____	CHF 21.–
Gemüseminestrone / minestrone aux légumes / minestrone di verdura	
Grisons barley soup _____	CHF 21.–
Bündner Gerstensuppe / soupe à l'orge des Grisons / zuppa d'orzo dei Grigioni	
Roasted cream soup of tomatoes  _____	CHF 21.–
Geröstete Tomatencremesuppe / crème de tomates / zuppa di pomodoro	
Daily soup _____	CHF 21.–
Tagessuppe / soupe du jour / zuppa del giorno	

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Hot dishes

Swiss Prime Beef Burger

with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons

mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries

aux oignons, lardon, salade de coleslaw et frites des Grisons

con cipolle, pancetta, insalata alla Coleslaw e patate fritte dei Grigioni _____ CHF 41.–

Gruyère or blue cheese / Gruyère oder Blauschimmelkäse /

Gruyère ou fromage bleu / groviera o formaggio erborinato _____ CHF 2.50

pan-fried foie gras slice / gebratene Foie gras Tranche / tranche de foie gras sauté / foie gras saltato _____ CHF 15.–

Beyond Burger  _____ CHF 38.–

with smoked tofu, avocado, coleslaw, harissa and fries from the Grisons

mit geräuchertem Tofu, Avocado, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries

au tofu fumé, avocat, salade de coleslaw, harissa et frites des Grisons

con tofu affumicato, avocado, insalata alla coleslaw, harissa e patate fritte dei Grigioni

The Real Wagyu Beef Burger _____ CHF 148.–

with brioche, pan-fried foie gras and truffle jus / mit Brioche, gebratener Foie gras und Trüffeljus /

sur brioche, foie gras sauté et jus de truffe / con brioche, foie gras saltato e salsa al tartuffo


Green Thai Curry

with Thai basil, aubergines and perfumed rice / mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis /

au basilic thaï, aubergines et riz parfumé / con Thai basilico, melanzane e riso profumato

with chicken / mit Poulet / au poulet / con pollo _____ CHF 41.–

with prawns / mit Krevetten / aux crevettes / con gamberi _____ CHF 44.–

with vegetables and tofu / mit Gemüse und Tofu / aux légumes et tofu / con verdure e tofu  _____ CHF 36.–

Dim Sum _____ 6 pieces _____ CHF 28.–

with rice vinegar served in bamboo basket / mit Reissessig im Bambuskörbchen serviert /

au vinaigre de riz servis dans un panier en bambou / con aceto di riso servito in un cesto di bambù

Grilled St. Gall sausage _____ 220g _____ CHF 24.–

St. Galler Bratwurst vom Grill / saucisse de St-Gall grillée / salsiccia di San Gallo alla griglia

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Escalope «Viennese style» or veal paillard _____	CHF 49.–
Wiener Schnitzel oder Kalbpaillard / escalope viennoise ou paillard de veau / cotoletta alla viennese o paillard di vitello	
Sliced veal «Zurich style» _____	CHF 49.–
Zürcher Geschnetzeltes / emincé de veau à la zurichoise / spezzatino di vitello alla zurighese	
Peduzzi's veal chop _____ 300g _____	CHF 76.–
Peduzzi's Kalbskotelett / côtelette de veau de Peduzzi / costoletta di vitello di Peduzzi	
Grilled corn-fed poulard breast _____	CHF 46.–
Grillierte Maispouardenbrust / suprême de poularde de maïs grillé / petto di pollo grigliato	
Grilled US Prime fillet _____ 200g _____	CHF 76.–
Gegrilltes Rindsfilet / filet de bœuf grillé / filetto di manzo alla griglia	
Grilled US Sirloin Steak _____ 300g _____	CHF 73.–
Gegrilltes Steak / steak grillé / bistecca alla griglia	
Pan-fried Atlantic sea bass _____	CHF 58.–
Gebratener Atlantik Wolfsbarsch / loup de mer de l'Atlantique sauté / branzino atlantico saltato	
Sole grilled or meunière _____	CHF 68.–
Seezunge grilliert oder meunière / sole grillée ou meunière / sogliola alla griglia o alla mugnaia	
Grilled Scottish salmon steak _____	CHF 46.–
Grilliertes schottisches Lachssteak / steak de saumon Écossais grillé / steak di salmone scozzese grigliata	
Grilled South African Scampi _____ per piece _____	CHF 23.–
Südafrikanische Scampi vom Grill / Scampi d'Afrique du Sud grillé / scampi sudafricani grigliati	

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Side dishes

Rosemary potatoes, boiled potatoes, mashed potatoes, seasonal vegetables, spinach, French fries or pasta _____ CHF 8.–

Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree,

saisonnales Gemüse, Spinat, Pommes frites oder Pasta

Pommes de terre au romarin, pommes de terre nature, purée de pommes de terre

légumes de saison, épinards, frites ou pâtes

Patate al rosmarino, patate al vapore, purè di patate,

verdure di stagione, spinaci, patate fritte o pasta

Rösti _____ CHF 15.–

For each grill dish, one side dish is included, each additional one as per prices stated above.

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

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

Per ogni piatto della griglia è incluso un contorno, ogni richiesta aggiuntiva è a pagamento.

Fries from the Grisons with parmesan and truffle _____ CHF 21.–

Bündner Fries mit Parmesan und Trüffel / frites des Grisons au parmesan et truffe /

patate dei Grigioni con parmigiano e tartuffo

Pasta

Penne, Spaghetti or Taglierini _____ CHF 28.–

with Bolognese, Carbonara, tomato sauce, Arrabbiata or pesto

mit Bolognese, Carbonara, Tomatensauce, Arrabbiata oder Pesto

à la Bolognese, Carbonara, sauce tomate, Arrabbiata ou pesto

alla bolognese, carbonara, pomodoro, arrabbiata o pesto

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Children dishes

Jungle Nuggets _____ CHF 22.–
with French fries / mit Pommes frites / aux frites / con patate fritte

Nemo _____ CHF 27.–
Sole strips, nature or breaded, with rice or vegetable sticks / Seezungenstreifen, nature oder paniert, mit Reis oder Gemüsesticks / goujonnettes de sole, nature ou panées, au riz ou bâtonnets de légumes / striscioline di sogliola, al naturale o panata, con riso o bastoncini di verdura

Ice Age Burger _____ CHF 22.–
with French fries / mit Pommes frites / aux frites / con patate fritte

Popeye 🌿 _____ CHF 18.–
Vegetable plate / Gemüseteller / plat de légumes / piatto di verdure

Captain Bluebeard _____ CHF 25.–
Escalope «Viennese style» with French fries / Wiener Schnitzel mit Pommes frites / escalope viennoise aux frites / scaloppina di vitello «Viennese» con patate fritte

Donald Duck
Pasta with tomato sauce / Pasta mit Tomatensauce / pâtes à la sauce tomate / pasta al pomodoro 🌿 _____ CHF 15.–
Pasta with Bolognese / Pasta mit Bolognese / pâtes à la Bolognese / pasta alla bolognese _____ CHF 17.–

Winnie the Pooh _____ CHF 25.–
Grilled escalope of veal nature with vegetable rice / grilliertes Kalbsschnitzel nature mit Gemüsereis / escalope de veau grillée nature au riz aux légumes / paillard di vitello con riso alle verdure

Grande Pizzaiolo
Homemade oven pizza with tomatoes and mozzarella / hausgemachte Ofenpizza mit Tomaten und Mozzarella / pizza du four fait maison aux tomates et mozzarella / pizza del forno fatta in casa con pomodoro e mozzarella 🌿 _____ CHF 15.–
with ham / mit Schinken / au jambon / con prosciutto _____ CHF 2.–
with mushrooms / mit Champignons / aux champignons / con funghi 🌿 _____ CHF 2.–

Stitch _____ 110g _____ CHF 22.–
Grilled St. Gall sausage / St. Galler Bratwurst vom Grill / saucisse de St-Galle grillée / salsiccia di San Gallo alla griglia

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Desserts and Cheese

Choice of homemade cakes and tarts _____ **CHF 10.50**

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten / assortiment de gâteaux et tartes fait maison /
assortimento di dolci e torte fatti in casa

Homemade ice cream and sorbets _____ scoop _____ **CHF 5.-**

Eis und Sorbets hausgemacht / glaces et sorbets fait maison / gelati e sorbetti fatti in casa

Whipped Cream _____ **CHF 2.-**

Schlagrahm / crème fouettée / panna montata

Vegan or gluten-free cake  _____ **CHF 12.-**

Veganer oder glutenfreier Kuchen / gâteau vegan ou sans gluten / torta vegana o senza glutine

Choice of regional cheese  _____ **CHF 21.-**

Auswahl an Käse aus der Region / assortiment de fromages de la région /
assortimento di formaggi regionali

Full English Suvretta House Afternoon Tea _____ CHF 49.–

Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries

Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie

Assortiment de sandwiches, scones aux clotted cream, confiture de fraises et lemon curd, assortiment de pâtisserie

Assortimento di sandwiches, scones con clotted cream, confettura di fragola e lemon curd, assortimento di pasticceria

with tea or coffee / mit Tee oder Kaffee / au thé ou café / con tè o caffè

with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut _____ 10 cl _____ CHF 66.–

with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin and Fever Tree Tonic _____ 4 cl _____ CHF 78.–

Suvretta House Children's Afternoon Tea _____ CHF 28.–

up to the age of 12 / bis 12 Jahre / jusqu'à 12 ans / fino a 12 anni

Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, selection of pastries, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk

Sandwich au jambon et fromage, scones à la confiture, clotted cream, assortiment de pâtisserie, lait frappé magique, cadeau surprise, thé ou boisson rafraîchissante

Sandwiches al prosciutto e formaggio, scones con marmellata, clotted cream, assortimento di pasticceria, magico frappé di latte, regalo a sorpresa, tè o bevanda fredda

Suvretta House Cream Tea _____ CHF 22.–

Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, tea or coffee

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Tee oder Kaffee

Scones aux clotted cream, confiture de fraises et lemon curd, thé ou café

Scones con clotted cream, confettura di fragola e lemon curd, tè o caffè

Late Night Specials

Do you feel a little peckish?
Enjoy one of the following snacks.

Service

From 1 am to 7 am

Late Night Specials

Verspüren Sie noch einen kleinen Hunger?
Dann gönnen Sie sich doch einen der folgenden
Snacks.

Service

Von 1.00 bis 7.00 Uhr serviert

Late Night Specials

Avez-vous faim?
Profitez d'un snack suivant.

Service

Servi de 1h00 à 7h00

Late Night Specials

Sente ancora un pò di fame?
Allora è il momento di concedersi un piccolo
snack.

Servito

Dall' 1.00 alle 7.00

Late Night Specials

Served from 1 am to 7 am
Von 1.00 bis 7.00 Uhr serviert
Servi de 1h00 à 7h00
Servito dall' 1.00 all' 7.00

Roasted cream soup of tomatoes 🍴 _____	CHF 21.–
Geröstete Tomatencremesuppe / crème de tomates / zuppa di pomodoro	
Beef consommé _____	CHF 21.–
Rindsconsommé / consommé de bœuf / consommé di manzo	
«Suvretta House Plättli» _____	CHF 36.–
with Grisons air-dried meat and regional cheese mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse avec spécialités de viande séchée des Grisons et fromages régionaux con specialità di carne secca dei Grigioni e formaggi regionali	
Croque Monsieur _____	CHF 24.–
with Suvretta ham, Emmentaler cheese and seasonal salad mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat avec jambon Suvretta, fromage Emmental et salade saisonale con prosciutto del Suvretta, formaggio Emmentaler e insalata di stagione	
Traditional Club Sandwich _____	CHF 38.–
with fries from the Grisons / mit Bündner Fries / aux frites des Grisons / con patate fritte dei Grigioni	
Penne or Spaghetti _____	CHF 28.–
with Bolognese or tomato sauce 🍴 / mit Bolognese oder Tomatensauce 🍴 / à la Bolognese ou sauce tomate 🍴 / alla bolognese o pomodoro 🍴	
Choice of regional cheese 🍴 _____	CHF 21.–
Auswahl an Käse aus der Region / assortiment de fromages de la région / assortimento di formaggi regionali	
Homemade ice cream and sorbets _____ scoop _____	CHF 5.–
Eis und Sorbets hausgemacht / glaces et sorbets fait maison / gelati e sorbetti fatti in casa	
Choice of homemade cakes and tarts _____	CHF 10.50
Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten / assortiment de gâteaux et tartes fait maison / assortimento di dolci e torte fatti in casa	

Late Night Specials

Served from 1 am to 7 am
 Von 1.00 bis 7.00 Uhr serviert
 Servi de 1h00 à 7h00
 Servito dall' 1.00 all' 7.00

Siberian caviar from Italy _____	50g _____	CHF 138.–
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____	30g _____	CHF 88.–
Traditional caviar «Golden Osietra» from China _____	50g _____	CHF 248.–
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____	30g _____	CHF 158.–
Traditional caviar Swiss Osietra Carat N° 103 _____	50g _____	CHF 268.–
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____	25g _____	CHF 148.–
Beluga caviar from Iran _____	50g _____	CHF 345.–
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____	30g _____	CHF 218.–

🌿 = vegetarian dish / vegetarisches Gericht / plat végétarien / piatto vegetariano

🌱 = vegan dish / veganes Gericht / plat végan / piatto vegan

Beef/Rind/boeuf/manzo: CH, US#, AUS#, ARG#, JP, IRL

Veal/Kalb/veau/vitello: CH

Lamb/Lamm/agneau/agnello: CH, AUS#, IRL

Game/Wild/gibier/selvaggina: CH, AUT, NZL

Chicken/Geflügel/volaille/pollame: CH, FR

Pork/Schwein/porc/maiale: CH, ESP, FR

Sole/Seezunge/sole/sogliola: NL, FR

Sea bass/Wolfsbarsch/loup de mer/branzino: GR, FR

Salmon/Lachs/saumon/salmone: SCO

Lobster/Hummer/homard/astice: USA

Prawns/Krevetten/crevettes/gamberetti: VN

Scampi: ZAF

White wine

For further selections please ask for our wine list.
Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.
Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Switzerland

200	Malanser Riesling-Sylvaner AOC _____ Graubünden _____ 75 cl _____ CHF 67.– Georg Fromm, Malans
216	Bianco Rovere DOC _____ Tessin _____ 75 cl _____ CHF 102.– Guido Brivio, Mendrisio
220	Abbaye de Mont AOC _____ La Côte _____ 75 cl _____ CHF 65.– Ville de Lausanne
225	Aigle 'Les Murailles' AOC _____ Chablais _____ 70 cl _____ CHF 69.– Henri Badoux, Aigle
226	Aigle 'Les Murailles' AOC _____ Chablais _____ 35 cl _____ CHF 48.– Henri Badoux, Aigle
227	Fendant Coteaux de Siere AOC _____ Wallis _____ 75 cl _____ CHF 74.– Bernard Rouvinez & Fils, Siere
228	Fendant Coteaux de Siere AOC _____ Wallis _____ 37.5 cl _____ CHF 47.– Bernard Rouvinez & Fils, Siere

France

252	Sancerre a.c. _____ Loire _____ 75 cl _____ CHF 78.– Domaine de Sarry
253	Sancerre a.c. _____ Loire _____ 37.5 cl _____ CHF 49.– Domaine de Sarry
263	Chablis a.c. 'Vaillons', 1^{er} cru _____ Bourgogne _____ 75 cl _____ CHF 122.– William Fèvre, Chablis
264	Maison Lafleur Chardonnay Pays d'Oc _____ Bourgogne _____ 75 cl _____ CHF 57.– Lamblin & Fils Collection privée Candrian

White wine

For further selections please ask for our wine list.

Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.

Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Italy

- 305 **Pinot Grigio DOC** _____ Friuli _____ 75 cl _____ **CHF 77.–**
Colli Orientali del Friuli / Ronchi di Manzano
- 308 **Roero Arneis RECIT DOCG** _____ Piemonte _____ 75 cl _____ **CHF 78.–**
Monchiero Carbone
- 315 **Cervaro della Sala IGT** _____ Umbria _____ 75 cl _____ **CHF 137.–**
Marchese Antinori

Germany

- 332 **Riesling Spätlese 'Abtsberg'** _____ Mosel _____ 75 cl _____ **CHF 83.–**
Maximin Grünhäuser, Carl von Schubert'sche Schlosskellerei

Austria

- 350 **Weissburgunder** _____ Burgenland _____ 75 cl _____ **CHF 67.–**
Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust
- 352 **Chardonnay Gloria** _____ Burgenland _____ 75 cl _____ **CHF 135.–**
Weingut Kollwentz-Römerhof, Leithaberg
- 353 **Grüner Veltliner 'Kamptaler Terrassen'** _____ Niederösterreich _____ 75 cl _____ **CHF 73.–**
Weingut Bründlmayer, Langenlois
- 356 **Sauvignon Blanc 'Klassik'** _____ Steiermark _____ 75 cl _____ **CHF 68.–**
Weingut Neumeister, Straden

Champagne

For further selections please ask for our wine list.
Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.
Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

France

800	Bollinger Special Cuvée, Brut _____	75 cl _____	CHF 135.-
803	Laurent-Perrier, Brut _____	75 cl _____	CHF 144.-
828	Taittinger 'Comtes de Champagne' blanc de blancs millésimé _____	75 cl _____	CHF 395.-
829	Bollinger Rosé, Brut _____	75 cl _____	CHF 150.-
831	Bollinger La Grande Année Rosé, Brut millésimé _____	75 cl _____	CHF 420.-
832	Laurent-Perrier, Brut Rosé _____	75 cl _____	CHF 165.-
836	Veuve Clicquot Ponsardin, Brut millésime Rosé _____	75 cl _____	CHF 252.-
839	Louis Roederer 'Cristal', Brut millésimé _____	75 cl _____	CHF 595.-
842	Moët & Chandon 'Dom Pérignon', Brut millésimé _____	75 cl _____	CHF 435.-

Rosé wine

For further selections please ask for our wine list.
Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.
Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Switzerland

- 950 **Zizerser Schiller AOC** _____ Grisons _____ 75 cl _____ **CHF 77.–**
Weingut Manfred Meier, Zizers
- 951 **Oeil de Perdrix AOC** _____ Neuchâtel _____ 75 cl _____ **CHF 67.–**
Rosé de Pinot Noir, Ville de Neuchâtel

Red wine

For further selections please ask for our wine list.

Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.

Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Switzerland

407	Malanser Pinot Noir Village AOC _____ Graubünden _____ 75 cl _____ CHF 87.– Georg Fromm, Malans
413	Pinot Noir 'Trocla Nera' AOC _____ Graubünden _____ 75 cl _____ CHF 103.– Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins
422	Dôle de la Liaudisaz AOC _____ Wallis _____ 37.5 cl _____ CHF 49.– Marie-Thérèse Chappaz
425	Pinot Noir de Sierre AOC _____ Wallis _____ 75 cl _____ CHF 65.– Bernard Rouvinez & Fils, Sierre
433	Carato, Merlot del Ticino DOC _____ Tessin _____ 75 cl _____ CHF 108.– Angelo Delea, Losone

France

506	Chorey les Beaune a.c. _____ Côte-de-Beaune __ 75 cl _____ CHF 120.– Domaine Tollot-Beaut
507	Chorey les Beaune a.c. _____ Côte-de-Beaune __ 37.5 cl _____ CHF 80.– Domaine Tollot-Beaut
518	Châteauneuf-du-Pape a.c. _____ Côtes-du-Rhône __ 75 cl _____ CHF 139.– 'Vieux Télégraphe', Henri Brunier, Bédarrides
519	Châteauneuf-du-Pape a.c. _____ Côtes-du-Rhône __ 37.5 cl _____ CHF 90.– 'Vieux Télégraphe', Henri Brunier, Bédarrides
529	Château Poujeaux _____ Moulis _____ 75 cl _____ CHF 108.– Cru bourgeois exceptionnel
530	Château Poujeaux _____ Moulis _____ 37.5 cl _____ CHF 74.– Cru bourgeois exceptionnel

Red Wine

For further selections please ask for our wine list.
Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.
Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Italy

- | | | | | |
|-----|--|-----------------|---------------|------------------|
| 601 | Söl Valtellina Superiore DOCG _____
Fratelli Segà, Barbacòn | Lombardia _____ | 75 cl _____ | CHF 103.– |
| 607 | Amarone Valpolicella Classico DOCG _____
Tommasi Viticoltori | Veneto _____ | 75 cl _____ | CHF 135.– |
| 608 | Amarone Valpolicella Classico DOCG _____
Tommasi Viticoltori | Veneto _____ | 37.5 cl _____ | CHF 88.– |
| 614 | Bricco dell'Uccellone _____
Barbera d'Asti DOCG, Braida di Giacomo Bologna | Piemonte _____ | 75 cl _____ | CHF 146.– |
| 637 | Insoglio del Cinghiale IGT _____
Tenuta di Biserno | Toscana _____ | 75 cl _____ | CHF 90.– |

Austria

- | | | | | |
|-----|---|------------------|-------------|------------------|
| 450 | Blaifränkisch 'Leithakalk' _____
Weingut Kollwentz-Römerhof, Leithaberg | Burgenland _____ | 75 cl _____ | CHF 87.– |
| 454 | Das Phantom _____
Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz | Burgenland _____ | 75 cl _____ | CHF 104.– |

Red wine

For further selections please ask for our wine list.

Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.

Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Spain


- 712 **Pago de 'Carraovejas' Crianza** _____ Ribera del Duero _ 75cl _____ **CHF 110.–**
Pago de Carraovejas
- 715 **Mas Agnès DOQ** _____ Priorat _____ 75cl _____ **CHF 66.–**
Bodegas y Viñedos de Cal Grau, Colección Privada Candrian
- 721 **Sela DOC** _____ Rioja _____ 75cl _____ **CHF 84.–**
Bodegas Roda

United States of America

- 754 **Estate Cabernet Sauvignon** _____ Napa Valley _____ 75cl _____ **CHF 146.–**
Joseph Phelps Vineyards
- 771 **Rockford 'Basket Press' Shiraz** _____ Barossa Valley ____ 75cl _____ **CHF 112.–**
Robert O'Callaghan

Beer

Switzerland

Calanda Edelbräu	33 cl	CHF 10.50
Bellavista Hefe-Weizenbier	32 cl	CHF 10.50
Palü Bier	32 cl	CHF 10.50
Tschlin Cler Bier 	33 cl	CHF 10.50
Bernina Bier	32 cl	CHF 10.50
Ittinger Klosterbräu	33 cl	CHF 10.50

International

Heineken Lager	33 cl	CHF 10.50
Pilsner Urquell	33 cl	CHF 10.50
Erdinger Weissbier	33 cl	CHF 10.50
Erdinger Weissbier, without alcohol	33 cl	CHF 10.50
Clausthaler, without alcohol	33 cl	CHF 10.50

Mineral Water

Switzerland

Valser, still or sparkling _____ 75cl _____ CHF 10.–

Valser, still or sparkling _____ 33cl _____ CHF 7.50

Passugger, sparkling _____ 77cl _____ CHF 10.–

Passugger, sparkling _____ 35cl _____ CHF 7.50

Allegra, still _____ 77cl _____ CHF 10.–

Allegra, still _____ 35cl _____ CHF 7.50

International

Evian, still _____ 75cl _____ CHF 10.–

Evian, still _____ 50cl _____ CHF 8.50

San Pellegrino, sparkling _____ 75cl _____ CHF 10.–

Badoit, sparkling _____ 75cl _____ CHF 10.–

Perrier, sparkling _____ 33cl _____ CHF 8.–

Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water	20cl	CHF 7.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	20cl	CHF 7.50
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water	20cl	CHF 7.50
Fever-Tree Ginger Beer	20cl	CHF 7.50
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water	20cl	CHF 7.50
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water	20cl	CHF 7.50
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	20cl	CHF 7.50
Schweppes Ginger Ale	20cl	CHF 7.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF 7.50
Schweppes Indian Tonic Water	20cl	CHF 7.50
Fentimans	12.5cl	CHF 7.50
1724 Tonic Water	20cl	CHF 9.-

Soft drinks

Coca-Cola	33cl	CHF 7.50
Coca-Cola Light	33cl	CHF 7.50
Coca-Cola Zero	33cl	CHF 7.50
Elmer Citro	33cl	CHF 7.50
Sprite	33cl	CHF 7.50
Fanta	33cl	CHF 7.50
Orangina	25cl	CHF 7.50
Rivella red	33cl	CHF 7.50
Rivella blue	33cl	CHF 7.50
Rivella refresh	33cl	CHF 7.50
Apfelsaft Möhl	33cl	CHF 7.50
Saft vom Fass Möhl, with alcohol	50cl	CHF 10.50

