

SUVRETTA-STUBE



★★★★★



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»

CHF

Pfirsichsalat mit Burrata, Macadamia-Nüssen und Basilikumdressing 🍴🌿	28.-
Avocado Toast mit Crudités 🌿	24.-
Ceviche «Suvretta House» 🍴	31.-
Vitello Tonnato 🍴	32.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	44.- / 59.-
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis

«SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe	21.-
Französische Zwiebelsuppe	21.-
Mexikanische Tortilla Suppe 🍴	21.-
Avocado Kaltschale 🍴🌿	21.-
mit geräucherten Krevetten	24.-

«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, geräucherter Tomatensauce und pochiertem Ei 🍴🍴	36.-



«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»

Risotto Carnaroli Gran Riserva 🍴🍴 -	27.- / 39.-
Hausgemachte Tagliatelle 🍴 -	27.- / 39.-
Carpaccio vom Fassona Rind 🍴 -	41.-
- mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis
Portion gebratene Pilze 🍴🍴	17.-

«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 _____	23.–
Flammkuchen «Valtellina» mit Crème fraîche, Bresaola, Waldpilzen, Rucola und Zwiebeln _____	25.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln  _____	25.–
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern und Zwiebeln _____	26.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Sommertrüffel  _____	49.–

 auch glutenfrei erhältlich

«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»

Schweinerippe mit Hoisin-Dressing, asiatischem Salat und Gemüse-Bananen Chips  _____	39.–
Cajun Poulet-Tacos mit Sauerrahm, Guacamole, Pico de Gallo Sauce und Chipotle-Mayonnaise  _____	42.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer  _____	46.–
Gedämpftes «Swiss» Lachsfilet mit süss-saurer Tamarinden Sauce und Parfümreis   _____	44.–
Flammkuchen «Sommerspecial» mit Crème fraîche, Avocado, Gurken, Dill, Salat und roten Zwiebeln  _____	25.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»**BLACK ANGUS RIND**

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

LAMM

Lammkoteletts _____	56.–
---------------------	------

FISCH

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


«VOM HEISSEN STEIN»

CHF

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

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

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





 alle Beilagen sind glutenfrei

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
 = glutenfreies Gericht
 = laktosefreies 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

«DESSERTS»	CHF
Knusprige Meringue mit Schokoladencreme- und sauce 🌾 _____	18.-
Pfirsichvariation mit Erdbeeren 🌾 _____	18.-
Tiramisu mit Kaffee und Karamell _____	18.-
Baba mit Limette, Zitronengras und grünem Apfel _____	18.-
Vacherin mit Himbeere, Kokosnuss und Koriander 🌾 _____	18.-

«KÄSE»

Selektion von Bündner, Schweizer und internationalen Käsesorten mit Chutney, Honig und hausgemachtem Fruchtbrot _____	21.-
--	------

«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.-
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.

alpine hideaway
for generations to come



SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

