

SUVRETTA-STUBE



★★★★★



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«HORS-D'ŒUVRES»**CHF**

Salade de pêches au burrata, noix de macadamia et vinaigrette au basilic 🌿🌱	28.-
Toast à l'avocat avec crudités 🌿	24.-
Ceviche «Suvretta House» 🌱	31.-
Vitello Tonnato 🌱	32.-
Tartare de bœuf «Suvretta Club» avec toast	44.- / 59.-
aux truffes d'été en supplément, rappées à la table	prix du jour

«SOUPES»

Soupe à l'orge des Grisons	21.-
Soupe à l'oignon Française	21.-
Soupe mexicaine à la tortilla	21.-
Soupe froide à l'avocat	21.-
aux crevettes fumées	24.-

«HORS-D'ŒUVRES 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.-

«SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ AUX CÊPES OU CHANTERELLES»

Risotto Carnaroli Gran Riserva 🌿🌱 -	27.- / 39.-
Taglierini faits maison 🌿 -	27.- / 39.-
Carpaccio de bœuf Fassona -	41.-
- aux truffes d'été en supplément, rappées à la table	prix du jour
Portion de champignons sautés -	17.-


«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»

CHF

Tarte flambée «classique» à la crème fraîche, lardons et oignons	23.-
Tarte flambée «Valtellina» à la crème fraîche, bresaola, champignons forestiers, roquette et oignons	25.-
Tarte flambée «méditerranée» à la crème fraîche, légumes grillés, mozzarella et oignons	25.-
Tarte flambée «Salmon» à la crème fraîche, saumon fumé, câpres et oignons	26.-
Tarte flambée «Suvretta House» à la crème fraîche et truffes noire d'été	49.-

 disponible sans gluten

«PLATS PRINCIPAUX»

Escalope Viennoise sautée au beurre moussieux (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»

Côte de porc avec sauce hoisin, salad asiatique et chips de légumes et banane	39.-
Tacos au poulet de Cajun avec crème acidulée, guacamole, sauce pico de gallo et mayonnaise au chipotle	42.-
«Poke» de thon avec riz jasmin, avocat, concombre, edamame, mangue, algues de mer, sésame et gingembre	46.-
Filet de saumon «Suisse» à la vapeur, sauce aigre-douce au tamarin et riz parfumé	44.-
Tarte flambée «spécial d'été» à la crème fraîche, avocat, concombre, laitue et oignons rouges	25.-

«DU GRILL»

BŒUF BLACK ANGUS

Hatecke's entrecôte affiné dans la cave rocheuse	200g	68.-
US Rib eye	300g	68.-
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.-

AGNEAU


Côtelettes d'agneau		56.-
---------------------	--	------

POISSON

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

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

«GARNITURES ET ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES»

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





 tous les garnitures sont sans gluten

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 au 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
 = plat sans gluten
 = plat sans lactose

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

«DESSERTS»	CHF
Meringue croustillante avec crème et sauce au chocolat 🌾 _____	18.-
Variation de pêches avec des fraises 🌾 _____	18.-
Tiramisu au café et caramel _____	18.-
Baba au citron vert, citronnelle et pomme verte _____	18.-
Vacherin à la framboise, noix de coco et coriandre 🌾 _____	18.-

«FROMAGE»

Sélection de fromages des Grisons, suisses et internationaux avec chutney, miel et pain aux fruits faits maison _____	21.-
--	------

«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.-
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.

alpine hideaway
for generations to come



SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

