

# RESTAURANT CHASELLAS

BY SUVRETTA HOUSE

Herzlich willkommen  
bei uns im Restaurant Chasellas.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Livia Sterki & Marco Kind  
mit dem Chasellas Team

## Küchenchef Marco Kind empfiehlt

### Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation  
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte  
oder  
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam  
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

Der Preis variiert je nach Angebot und Auswahl

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas  
auch Ihre private oder geschäftliche Feier  
bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne  
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Summer Dreams 2021



HOTEL SUVRETTA HOUSE  
VIA CHASELLAS 1  
7500 ST. MORITZ  
+41 (0)81 836 36 36  
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

## Vorspeisen

Herbstsalat mit Feige, Nüssen und Engadiner Bergjoghurt 🍴 mit Hummer	23.50 37.-
Yellow Fin Thunfisch mit Avocado, Ponzu und Koriander	38.-
Ceviche vom Kingfish mit Fenchel und Ingwer	36.50
Schweizer Rindstatar «Chasellas»	37.-   45.-
Zweierlei Blumenkohl 🍴 mit Topinambur, Birne, Haselnuss und Hummus	28.50

## Suppen

Waldpilzessenz 🍴 mit Shiitake und Agnolotti	19.-
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	21.-

## Zwischengänge

Tagliatelle mit Hummer, Champagner, Zitrone und schwarzem Pfeffer	36.-   51.-
Bio Onsen-Ei 🍴 mit jungem Spinat, Kartoffel und Herbsttrüffel	41.-
Fondueravioli 🍴 mit Rucola, Birne und Pfifferlinge	29.-

## Fische und Krustentiere

Wolfsbarsch in der Salzkruste für 2 Personen 144.-  
mit Olivenöl und Zitrone \*

\*nur auf Vorbestellung

Zander aus dem Lago Maggiore 57.-  
mit Belugalinsen, Wurzelgemüse  
und Balsamico Beurre Blanc

Lostallo Lachs 61.-  
mit Oscietra Kaviar, Lauch  
und Kartoffel

Sautierte afrikanische Scampi pro Stück 23.-

## Hauptspeisen

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken 46.-  
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren  
(glutenfrei erhältlich)

Original Wiener Backhendl 42.-  
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren  
(glutenfrei erhältlich)


Zürcher Geschnetzeltes 46.-  
mit knuspriger Butterrösti

Rehrücken 56.-  
mit Sellerie, Trüffel-Kroketten,  
Capuns und Pfifferlinge

Duo vom Rind, Filet und geschmorte Backe 61.-  
mit Kartoffel, wildem Brokkoli  
und Urkarotten

Wildschwein Karree 58.-  
mit «Plain in Pigna», Mangold  
und Apfel-Laugenkruste

Rotes Gemüse Curry  37.-  
mit Brokkoli, Shiitake  
und Thai Spargel

Pikanter Kichererbsenstrudel  38.-  
mit Spitzkohl, schwarzem Knoblauch  
und Kräuterpesto

## Unser Digestif und Grappa Angebot

vol%

### Sherry & Portwein

Sherry Tio Pepe	17	4cl	12.50
Porto Ruby Niepoort	20	4cl	9.50

### Liköre

Limoncello	23	4cl	9.50
Bailey's Irish Cream	18	4cl	9.50
Sambuca	40	4cl	9.50
Amaretto Disaronno	40	4cl	9.50
Cointreau	40	4cl	9.50

### Grappa

Grappa Triacca	42	2cl	6.-
Nonino Picolit	50	2cl	14.50
Berta Tre Soli Tre	45	2cl	13.-
Eligo dell'Ornellaia	42	2cl	11.50

### Cognac & Armagnac

Cognac Rémy Martin VSOP	40	2cl	9.50
Cognac Rémy Martin XO	40	2cl	19.-
Armagnac Sempé VSOP	40	2cl	9.50
Grand Marnier	40	2cl	7.50

### Obstbrand

Calvados Vieux Morin	40	2cl	7.50
Himbeergeist Schladerer	42	2cl	7.50
Williamine du Valais Morand	43	2cl	7.50
Apricotine du Valais Morand	43	2cl	7.50
Vieille Prune Fassbind	41	2cl	7.50
Kirsch Réserve Dettling	41	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40	2cl	7.50
Mirabelle Morand	40	2cl	7.50
Kernobst Willisauer	40	2cl	7.50
Birnenbrand Willisauer	40	2cl	7.50
Pflümli Willisauer	40	2cl	7.50

### Gin

Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45	4cl	15.-
Gin Monkey 47	40	4cl	16.-
Breil Pur Gin	45	4cl	16.-
Tanqueray Gin	40	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40	4cl	11.-
Beefeater 24	40	4cl	11.-

### Whiskey

Ballantine's	40	4cl	10.50
Johnnie Walker Red Label	40	4cl	10.50
Johnnie Walker Black Label	40	4cl	14.-
Whisky J&B	40	4cl	10.50
Tullamore Dew	40	4cl	10.50
Macallan 12 yo	40	4cl	17.-

## Süssspeisen

Meringue «Chasellas» mit Vanille Eis und Doppelrahm	17.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch	18.-
Variation von der Himbeere	17.-
Weisse Schokoladen Crème Brûlée mit Kalamansi	17.-
Zitronensorbet mit Champagner   Wodka	18.-
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet mit Calvados	18.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	18.-

### **Giolito Glace**

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Joghurt


pro Kugel 5.-

### **Giolito Sorbet**

Zitrone | Zwetschge | Grüner Apfel |  
Mango | Birne | Himbeere |  
Passionsfrucht | Aprikose

pro Kugel 5.-

 = vegetarisches Gericht

 = veganes Gericht

Rind: CH, US#, IRL, BEL, AUS#, ARG#, JP, ESP

Kalb: CH

Geflügel: CH, FR, AUS#

Wild: CH, DE, AT

Schwein: CH, FR, ESP

Wildschwein: DE, AT

Lachs: CH | Zucht

Garnelen: VNM, PHL | Wildfang

Wolfsbarsch: GR | Zucht

Hummer: USA | Wildfang

Zander: CH | Wildfang

Thunfisch: PH | Wildfang

Kingfish: DK | Zucht

# = kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein  
bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt.