



À LA CARTE

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Siberian caviar from Italy	50g / 125g	CHF 138.– / CHF 228.–
Traditional caviar «Golden Osietra» from China	50g / 125g	CHF 168.– / CHF 348.–
Beluga caviar from Iran <i>mit Garnituren</i> with garnishing	50g / 125g	CHF 287.– / CHF 575.–

VORSPEISEN

<i>Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Aprikosen Chutney und Brioche</i> Duo of foie gras «Suvretta House» with apricot chutney and brioche		CHF 44.– / 59.–
---	--	-----------------

<i>Rindstatar mit Toast, am Tisch zubereitet</i> Tartar of beef with toast, prepared at the table		CHF 44.– / 59.–
--	--	-----------------

<i>Lauwarmer Maine-Hummersalat auf jungem Blattsalat mit Wassermelone und Zitrusvinaigrette</i> Warm salad of Maine-lobster on young leaf salad with watermelon and citrus vinaigrette		CHF 44.– / 59.–
---	--	-----------------

<i>Pfirsichsalat mit Burrata, Macadamia-Nüsse und Basilikumdressing</i> 🍷 Peach salad with burrata, macadamia nuts and basil dressing 🍷		CHF 28.–
--	--	----------

PASTA & WARME VORSPEISEN

«Pasta of the day»		CHF 28.– / 42.–
--------------------	--	-----------------

<i>Spaghetti mit Zitrone und Kaviar</i> Spaghetti with lemon and caviar	30g	CHF 98.–
---	-----	----------

<i>Risotto «Gran Riserva» mit Eisenkraut, Erbsen und Rock Lobster</i> Risotto «Gran Riserva» with verbena, peas and rock lobster		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.–
---	--	----------

HERBST- ODER WEISSER TRÜFFEL

Taglierini Risotto Œuf «Suvretta House» <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.–
---------------	------	-----------

«Suvretta Burger» <i>mit Foie gras und Trüffel-Brioche</i> with foie gras and truffled brioche		CHF 148.–
--	--	-----------

BLACK ANGUS VOM HOLZKOHLEGRILL

US Entrecôte	200g	CHF 68.–
--------------	------	----------

US Rib Eye	300g	CHF 68.–
------------	------	----------

Irish Filet	200g	CHF 68.–
-------------	------	----------

Irish Tomahawk Steak	für 2 Personen	CHF 186.–
----------------------	----------------	-----------

«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 & WILD «SUVRETTA HOUSE»

Poulet de Bresse, Zubereitung 40 min.	für 2 Personen	CHF 148.–
---------------------------------------	----------------	-----------

<i>Rehrücken</i> Deer saddle	für 2 Personen	CHF 144.–
--------------------------------	----------------	-----------

<i>Französische Königstaube</i> French king pigeon	für 2 Personen	CHF 132.–
--	----------------	-----------

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>Atlantik Seezunge Müllerin Art oder grilliert</i> Atlantic sole meuniere or grilled		CHF 68.–
--	--	----------

Inklusive einer Beilage nach Wahl
(Rösti, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, knusprige Polenta, gegrilltes Gemüse)
Including one side dish
(Rösti, French Fries, mashed potatoes, potato salad, crispy polenta, grilled vegetables)

DESSERTS À LA CARTE

<i>Knusprige Meringue mit Schokoladencreme- und sauce</i> 🍷 Crispy meringue with chocolate cream and sauce 🍷		CHF 18.–
---	--	----------

<i>Pfirsichvariation mit Erdbeeren</i> 🍷 Peach variation with strawberries 🍷		CHF 18.–
---	--	----------

<i>Baba mit Limette, Zitronengras und grünem Apfel</i> Baba with lime, lemon grass and green apple		CHF 18.–
---	--	----------

<i>Tiramisu mit Kaffee und Karamell</i> Tiramisu with coffee and caramel		CHF 18.–
---	--	----------

<i>Vacherin mit Himbeere, Kokosnuss und Koriander</i> 🍷 Vacherin with raspberry, coconut and coriander 🍷		CHF 18.–
---	--	----------

<i>Auswahl an hausgemachten Sorbet und Eis</i> Selection of home-made sorbets & ice cream	pro Kugel	CHF 5.–
--	-----------	---------

<i>Selektion von Schweizer und internationalen Käsesorten</i> Selection of Swiss and international cheeses		CHF 21.–
---	--	----------

🍷 = vegetarisches Gericht/vegetarian dish | 🌿 = veganes Gericht/vegan dish | 🍷 = glutenfreies Gericht/gluten-free dish

TVA/MwSt./VAT 7.7% incl.

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS#, JP, ESP, FIN, DNK | 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

Sole/Seezunge/sole: NL, FR | Loup de mer/Wolfsbarsch/sea bass: GR, FR | Scampi: ZA | Homard/Hummer/lobster: USA

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service/in case of allergies please contact the service