

★★★★★



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.-
Vitello Tonnato 🌾	32.-
Tartare de bœuf «Suvretta Club» avec toast	44.- / 59.-
aux truffes d'automne 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'AUTOMNE AUX CÊPES OU CHANTERELLES»

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

«TRADITIONNEL»

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 «Salmone» 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»

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.–

«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.-

«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

