



À LA CARTE

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Marenes-Oléron, France		CHF	8.–
Gillardeau Bretagne, France		CHF	12.–
Bélon flat, France		CHF	12.–
<i>Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette</i>			
Served with Cheddar on pumpernickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper			

Royal Beluga from Iran	50g / 125g	CHF	298.– / CHF 568.–
Beari Exclusive from Iran	50g / 125g	CHF	98.– / CHF 168.–
Osietra Premium Gold from China	50g / 125g	CHF	148.– / CHF 288.–
Royal Osietra from Belgian	50g / 125g	CHF	198.– / CHF 288.–
<i>mit Garnituren with garnishing</i>			

VORSPEISEN

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

<i>Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet</i>			
Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared at the table		CHF	44.– / 59.–

<i>«Swiss» Lachs mit Yuzu, Gurke, Apfel und Dashi</i>			
«Swiss» salmon with yuzu, cucumber, apple and dashi		CHF	38.–
<i>mit with «Golden Osietra» Caviar</i>	10g	CHF	88.–

<i>Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Kürbis, Kalamansi und Miso</i>			
Warm salad of Maine-lobster with pumpkin, kalamansi and miso		CHF	44.– / 59.–

<i>Variation von der Rande mit Blutorange, Burrata und Koriander</i> 🌿			
Variation of beetroot with blood orange, burrata and coriander		CHF	34.–

PASTA & WARME VORSPEISEN

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

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

<i>Risotto «Gran Riserva» mit Meeresfrüchten, Champagner und Meeresspargel</i>			
Risotto «Gran Riserva» with seafood, champagne and salicorns		CHF	38.– / 58.–

<i>Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette</i> 🌿			
Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette		CHF	38.–

WEISSER - & WINTERTRÜFFEL

Taglierini Risotto Œuf «Suvretta House»		CHF	25.–
<i>mit Trüffel with truffle</i>	supplement		Tagespreis

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4	180g	CHF	178.–
---------------	------	-----	-------

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

US PRIME VOM GRILL «GREEN EGG»

Sirloin	300g	CHF	73.–
---------	------	-----	------

Tenderloin	200g	CHF	76.–
------------	------	-----	------

GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG»

Côte de bœuf		für 2 Personen	CHF	188.–
--------------	--	----------------	-----	-------

«Cut of the day»				Tagespreis
------------------	--	--	--	------------

KALB & LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»

<i>Peduzzi's Kalbskotelett Peduzzi's veal chop</i>	300g	CHF	78.–
--	------	-----	------

<i>Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert</i>				
Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay		für 2 Personen	CHF	138.–

GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

Poulet de Bresse «Suvretta House», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF	148.–
--	--	----------------	-----	-------

«Canette à l'orange», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF	148.–
---	--	----------------	-----	-------

<i>Glasierte Königstaube Glazed king Pigeon «Suvretta House»</i>		für 2 Personen	CHF	132.–
--	--	----------------	-----	-------

<i>Pithivier von der Wachtel mit Entenleber und Wintertrüffel</i>			
Pithivier of quail with duck liver and winter truffle		CHF	72.–

WILD | TRADITIONELL

<i>Rehrücken «Suvretta House» Saddle of deer «Suvretta House»</i>		für 2 Personen	CHF	144.–
---	--	----------------	-----	-------

Filet Wellington «Suvretta House», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF	198.–
--	--	----------------	-----	-------

FISCH & KRUSTENTIER

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

<i>Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste Atlantic Sea bass in salt crust</i>		für 2 Personen	CHF	144.–
---	--	----------------	-----	-------

<i>Südafrikanische Scampi vom Grill Grilled South African Scampi</i>	pro Stück, Grösse 3-6	CHF	38.–
--	-----------------------	-----	------

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

DESSERTS À LA CARTE

<i>Haselnuss-Soufflé mit grünem Apfel und Kardamom Granité</i>			
Hazelnut souffle with green apple and cardamom granite		CHF	29.–

Crêpes Suzette «Suvretta House»		CHF	32.–
---------------------------------	--	-----	------

<i>Sorbet und Gelée von der Birne</i>			
<i>mit Biscuit Moelleux, weisser Schokoladencreme, Marzipan, Rum und Nougatine</i>			
Sorbet and jelly of pear			
with biscuit moelleux, white chocolate cream, marzipan, rum and nougatine		CHF	26.–

<i>Sorbet und konfierte Blaubeeren</i>			
<i>mit Milchsokoladen Gelée, Schokoladen Biscuit Moelleux, Kakaosablé</i>			
Sorbet and confit blueberries with milk chocolate jelly, chocolate biscuit moelleux and cacao sable		CHF	26.–

<i>Pochierte und konfierte Kirschen mit Olivenöl Sorbet, Mandel-Végétalcreme und Sablé</i> 🌿🌱			
Poached and confit cherries with olive oil sorbet, almond végétal cream and sable		CHF	26.–

<i>Marmelade und marinierte pinke Grapefruit mit Kokosnussmousse, Sorbet und Avocadocreme</i>			
Marmelade and marinated pink grapefruit with coconut mousse, sorbet and avocado cream		CHF	26.–

<i>Variation von der Felchlin 70% Schokolade Variation of Felchlin 70% chocolate</i>		CHF	26.–
--	--	-----	------

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

MwSt./VAT 7.7% incl.
Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./In case of allergies please contact the service.

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers

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