

Benvenuto  
al Ristorante Chasellas.

Le auguriamo una piacevole serata.

Viva & Bun Appetit

Livia Sterki & Marco Kind  
con il Team del Chasellas

**Lo chef Marco Kind raccomanda**

**Menu degustazione**

Godetevi una variazione  
fino a 7 piccole prelibatezze dal menu  
oppure  
lasciate che il personale di cucina del Chasellas  
vi sorprenda «a mano libera» con i suoi capolavori

Il prezzo varia a seconda dell'offerta e della selezione

Con piacere organizziamo nel nostro ristorante Chasellas  
anche la vostra festa privata o d'affari  
fino a 45 persone.

A partire da 10 persone  
vi creiamo con piacere un menu speciale.

Non vediamo l'ora di ricevere vostre notizie.

Suvretta House  
Winter Pearls 2021/22



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

**«ANTIPASTI»** **CHF**

Insalata invernale 🍃 con arancia sanguinella, noci e yogurth delle montagne Engadinesi con astice	26.50 39.50
Salmone Lostallo, miso, yuzu e ravanello con caviale di Oscietra	38.- 54.-
Terrina di foie gras fatto in casa con frutti di bosco, fichi e porto	39.-   49.-
Tartare di manzo Svizzero «Chasellas»	38.-   46.-
Duo di cavolfiori 🍃 con topinambur, pera, nocciole e Hummus	32.50

**«ZUPPE»**

Essenza di funghi selvatici con shiitake e agnolotti 🍃	19.-
Crema di marroni tartufata 🍃	24.-
Consommé doppio con raviolini	21.-

**«ANTIPASTI CALDI»**

Risotto «Gran Riserva» 🍃 con barbabietola, noci e caprino fresco	31.-   39.-
Uovo Biologico Onsen 🍃 con spinacini, salsa olandese e tartufo invernale	45.-
Mezzo Astice glassato con patate viola, cavolfiore e salsa olandese con caviale di Oscietra	43.- 59.-

**« SPECIALITÀ AL TARTUFO»**

Taglierini fatti in casa 🍃	45.-   68.-
Risotto «Gran Riserva» 🍃 con tartufo bianco o invernale	45.-   68.- prezzo giornaliero

**«PESCI E CROSTACEI»****CHF**

Branzino in crosta di sale con olio extra vergine d'oliva e limone	per 2 persone 144.-
Lucioperca del Lago Maggiore con lenticchie Beluga, sedano e bietole rosse con caviale di Oscietra	53.- 69.-
Scampi africani saltati, taglia 3-6	per pezzo 38.-

**«PIATTI PRINCIPALI»**

Scaloppina di vitello «Viennese» con insalata tiepida di patate e mirtilli rossi (senza glutine disponibile)	46.-
Pollo fritto «Viennese» con insalata tiepida di patate e mirtilli rossi (senza glutine disponibile)	43.-
Spezzatino di vitello alla zurighese con Rösti al burro croccante	46.-
Sella di cervo con cavolo rosso, crocchette al tartufo, Capuns di selvaggina e topinambur	58.-
Carré d'agnello con melanzane, topinambur e cavolini di Bruxelles selvatici	56.-
Duo di vitello da latte con patate, porri, cipolline e funghi Maitake	64.-
Thai Curry di verdure 🌿 con broccoli, shiitake e asparagi Tailandese	37.-
Barbabietola gialla 🌿 con purea di tuberi di tacca, pumpernickel e mirtilli rossi	38.-

<b>«DOLCI»</b>	<b>CHF</b>
Meringa «Chasellas» con gelato alla vaniglia e panna doppia	17.-
Vermicelli di castagne con gelato alla vaniglia e panna montata con / senza Kirsch	18.-
Affogato al caffè alla svizzera con / senza Kirsch	18.-
Variazioni di pere con miele e zenzero	17.-
Brownie al cioccolato Felchlin con pecan e frutto dalla passione	17.-
Sorbetto al limone con Champagne   Vodka	18.-
Sorbetto alla prugna con Vieille Prune	18.-
Sorbetto alla mela verde con Calvados	18.-
Sorbetto di lamponi con Himbeergeist	18.-
<b>Gelato Giolito</b>	pallina 5.-
Vaniglia   Cioccolato   Fragole   Yogurt	
<b>Sorbetto Giolito</b>	pallina 5.-
Limone   Prugna   Mela Verde   Mango   Pera Lampone   Frutto della passione	

«IL NOSTRO ASSORTIMENTO DI DIGESTIVI E GRAPPE»

CHF

	vol%		
<b>Sherry e vino Porto</b>			
Sherry Tio Pepe	17	4cl	12.50
Porto Ruby Niepoort	20	4cl	9.50
<b>Liquori</b>			
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
<b>Grappe</b>			
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
<b>Cognac &amp; Armagnac</b>			
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
<b>Acquavite di frutta</b>			
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
<b>Gin</b>			
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.-
<b>Whisky</b>			
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.-

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

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

Vitello: CH, DE

Agnello: CH, IRL, NZL

Pollame: CH, FR, AUS#

Selvaggina: CH, DE, AT

Salmone: CH | allevamento

Gamberi: VNM, PHL | pescato

Branzino: GR | allevamento

Astice: USA | pescato

Lucioperca: CH | pescato

Tonno: PH | pescato

Kingfish: DK | allevamento

# = può essere stato allevato con ormoni, antibiotici e/o altri stimolatori antimicrobici

In caso di allergie le chiediamo di contattare il servizio

Tutti i prezzi s'intendono in CHF, IVA 7.7% inclusa.