

alpine hideaway
for generations to come



Suvretta House Take Away Menu Winter 2021/22

Austern Selection

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

Caviar Selection

Albino Beluga from Iran	125g	CHF 918.–	*
Royal Beluga from Iran	50g / 125g	CHF 298.– / CHF 568.–	*
Siberian caviar from Italy	50g / 125g	CHF 138.– / CHF 228.–	
Osietra Premium Gold from China	50g / 125g	CHF 148.– / CHF 288.–	
Royal Osietra from Belgium	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–	
mit Garnituren with garnishing			

Vorspeisen

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Feigen Chutney und Brioche	CHF 59.–
Foie gras im Gänse Porzellantopf 250g mit Chutney	CHF 168.–
Hummer Salat «Suvretta House»	CHF 59.–
Lachs Platte mit geräuchertem & graved Lachs und Tatar mit Garnitur	CHF 48.–
Tuna Poke	CHF 46.–
Burrata mit grilliertem Gemüse, Oliventapenade, Rucola und Basilikum Pesto	CHF 26.–

Suppen

Hummer Bisque	CHF 28.–
Consommé «Suvretta House»	CHF 22.–
Kürbis Cremesuppe	CHF 21.–

Hauptspeisen

Black Angus Rinderfilet am Stück	200g	CHF 68.–
Engadiner Kalbsrücken	200g	CHF 68.–
Filet Wellington	ab 2 Pers.	CHF 88.– p.P.
Rehrücken «Suvretta House»	ab 2 Pers.	CHF 72.– p.P.
Fisch in Salzkruste oder gebraten	für 2 Pers.	CHF 72.– p.P.

alpine hideaway
for generations to come



Poularde de Bresse «Suvretta House»

CHF 148.-

Wienerschnitzel

CHF 49.-

Zürcher Geschnetzeltes

CHF 49.-

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette

CHF 38.-

Garnituren

Misch Gemüse

CHF 9.- p.P.

Mediterranes Gemüse

CHF 9.- p.P.

Kartoffel Gratin

CHF 9.- p.P.

Kartoffel Püree

CHF 9.- p.P.

Trüffel Jus

CHF 30.- p.P.

Portwein Jus

CHF 20.- p.P.

Weisser oder Winter Trüffel

Tagespreis

Dessert: ab 4 Personen

Tarte Tatin «Suvretta House»

CHF 17.- p.P.

Torte Concorde

CHF 17.- p.P.

Crème brûlée

CHF 17.- p.P.

Schokoladen Mousse

CHF 17.- p.P.

Baked Alaska

CHF 17.- p.P.

Aus unserer Bäckerei

Full English Afternoon Tea Suvretta House

CHF 49.-

Cream Tea

CHF 22.-

Kuchenauswahl pro Stück

Nusstorte/ Linzertorte/ Sachertorte/ Apfelkuchen/ Früchtewähe

CHF 10.50

**Um Ihnen unvergessliche Genussmomente für zu Hause zu ermöglichen,
gehen wir selbstverständlich jederzeit ebenso auf persönliche Wünsche ein.
Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 10:00 Uhr entgegen. Abholung ab 18:00 Uhr im
Suvretta House. Sie suchen nach der passenden Weinbegleitung? Unsere Grand Restaurant
Weinkarte hält das passend attraktive Angebot für Sie bereit, hier als QR Code:**




SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

alpine hideaway
for generations to come



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

Kalb: CH, FR

Lamm: CH, FR, AUS#, IRL

Geflügel: CH, FR, HUN

Schwein: CH, ESP

Wild: CH, AUT, NZL

Ente: FR

Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF

Fisch: FR, NL, PHL, GRC

 = vegetarisches Gericht

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

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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

