



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			

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.–
Oscietra Premium Gold from China	50g / 125g	CHF	148.– / CHF 288.–
Royal Oscietra from Belgium	50g / 125g	CHF	198.– / CHF 348.–
<i>mit Garnituren with garnishing</i>			

VORSPEISEN

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

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

<i>«Swiss» Lachs mit Rande, Meerrettich, Mandarine und Szechuan-Pfeffer</i>		CHF	38.–
<i>«Swiss» salmon with beetroot, horseradish, mandarin and Szechuan pepper</i>		CHF	88.–
<i>mit with «Golden Oscietra» Caviar</i>	10g		

<i>Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Pomelo, Tandoori und Karotte</i>		CHF	44.– / 59.–
<i>Warm salad of Maine-lobster with pomelo, Tandoori and carrot</i>			

<i>Variation vom Butternusskürbis, Burrata, Taggiasca Oliven und Zatar</i>		CHF	34.–
<i>Variation butternut squash, burrata, Taggiasca olives and zatar</i>			

PASTA & WARME VORSPEISEN

<i>«Pasta of the day»</i>		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>		CHF	38.– / 58.–
<i>Risotto «Gran Riserva» with seafood, champagne and salicorn</i>			

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

WEISSER - & WINTERTRÜFFEL

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

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «GREEN EGG»

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

<i>«Suvretta Burger» 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.–
------------	------	-----	------

 = 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

GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG»			
Côte de bœuf		für 2 Personen	CHF 188.–

<i>«Cut of the day»</i>			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>		für 2 Personen	CHF 138.–
<i>Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay</i>			

GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

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

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

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

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

WILD | TRADITIONELL

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

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

<i>Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich)</i>		CHF	49.–
<i>Escalope «Viennese style» (gluten-free available)</i>			

<i>Zürcher Geschnnetztes</i>		CHF	49.–
<i>Sliced veal «Zurich style»</i>			

FISCH & KRUSTENTIER

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

<i>«Catch of the day»</i>			Tagespreis
---------------------------	--	--	------------

<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>		CHF	29.–
<i>Hazelnut soufflé with green apple and cardamom granité</i>			

<i>Crêpes Suzette «Suvretta House»</i>		CHF	32.–
--	--	-----	------

<i>Blaubeeren Sorbet mit Milkschokoladen Gelée, Schokoladen Biscuit und Kakaosablé</i>		CHF	26.–
<i>Blueberry sorbet with milk chocolate-gelée, chocolate biscuit and cocoa sablé</i>			

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

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

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