

Herzlich willkommen  
bei uns im Restaurant Chasellas.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Livia Sterki & Marco Kind  
mit dem Chasellas Team

## Küchenchef Marco Kind empfiehlt

### Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation  
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte  
oder  
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam  
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

Der Preis variiert je nach Angebot und Auswahl

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas  
auch Ihre private oder geschäftliche Feier  
bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne  
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Suvretta House  
Winter Pearls 2021/22



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

**«VORSPEISEN»** **CHF**

Wintersalat 🍴	
mit Blutorange, Nüssen und Engadiner Bergjoghurt	26.50
mit Hummer	39.50
Lostallo Lachs mit Miso, Yuzu und Rettich	38.-
mit Oscietra Kaviar	54.-
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Waldbeeren, Feige und Portwein	39.-   49.-
Schweizer Rindstatar «Chasellas»	38.-   46.-
Zweierlei Blumenkohl mit Topinambur, Birne, Haselnuss und Hummus 🌿	32.50

**«SUPPEN»**

Waldpilzessenz mit Shiitake und Agnolotti 🍴	19.-
Getrüffelte Maronicremesuppe 🍴	24.-
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	21.-

**«ZWISCHENGÄNGE»**

Risotto «Gran Riserva» mit Rande, Baumnuss und Ziegenfrischkäse 🍴	31.-   39.-
Bio Onsen-Ei mit jungem Spinat, Sauce Hollandaise und Wintertrüffel 🍴	45.-
Halber glasierter Hummer	
mit blauer Kartoffel, Blumenkohl und Sauce Hollandaise	43.-
mit Oscietra Kaviar	59.-

**«WINTERTRÜFFEL SPEZIALITÄTEN»**

Hausgemachte Taglierini 🍴	45.-   68.-
Risotto «Gran Riserva» 🍴	45.-   68.-
mit weissem- oder Wintertrüffel	Tagespreis

**«FISCHE UND KRUSTENTIERE»****CHF**

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Olivenöl und Zitrone	für 2 Personen 144.-
Zander aus dem Lago Maggiore mit Belugalinsen, Sellerie und rotem Mangold	53.-
mit Oscietra Kaviar	69.-
Sautierte afrikanische Scampi, Grösse 3-6	pro Stück 38.-

**«HAUPTSPEISEN»**

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	46.-
Original Wiener Backendl mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	43.-
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti	46.-
Rehrücken mit Rotkraut, Trüffelkroketten, Wild-Capuns und Rosenkohl	58.-
Lammrücken mit Aubergine, Topinambur und wildem Rosenkohl	56.-
Duo vom Wiesenkalb mit Kartoffel, Lauch, Perlzwiebel und Maitake	64.-
Grünes Gemüse Curry 🌿 mit Brokkoli, Shiitake und Thai Spargel	37.-
Goldrübchen 🌿 mit Kerbelknollenpüree, Pumpernickel und Preiselbeeren	38.-

<b>«SÜSSPEISEN»</b>	<b>CHF</b>
Meringue «Chasellas» mit Vanilleeis und Doppelrahm	17.-
Vermicelles mit Vanilleeis und Schlagrahm mit / ohne Kirsch	18.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch	18.-
Variation von der Birne mit Honig und Ingwer	17.-
Brownie von der Felchlin Schokolade mit Pekannuss und Passionsfrucht	17.-
Zitronensorbet mit Champagner   Wodka	18.-
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet mit Calvados	18.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	18.-
<b>Giolito Glace</b>	pro Kugel 5.-
Vanille   Schokolade   Erdbeere   Joghurt	
<b>Giolito Sorbet</b>	pro Kugel 5.-
Zitrone   Zwetschge   Grüner Apfel   Mango   Birne Himbeere   Passionsfrucht	

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»

CHF

	vol%		
<b>Sherry &amp; Portwein</b>			
Sherry Tio Pepe	17	4cl	12.50
Porto Ruby Niepoort	20	4cl	9.50
<b>Liköre</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>Grappa</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>Obstbrand</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

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

Kalb: CH, DE

Lamm: CH, IRL, NZL

Geflügel: CH, FR, AUS#

Wild: CH, DE, AT

Lachs: CH | Zucht

Garnelen: VNM, PHL | Wildfang

Wolfsbarsch: GR | Zucht

Hummer: USA | Wildfang

Zander: CH | Wildfang

Thunfisch: PH | Wildfang

Kingfish: DK | Zucht

# = kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein  
Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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