



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.–

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette

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.–

mit Garnituren | with garnishing

VORSPEISEN

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Feigen Chutney, P.X. Sherry Essig und Brioche	CHF 44.– / 59.–
--	-----------------

Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet	CHF 44.– / 59.–
---	-----------------

«Swiss» Lachs mit Rande, Meerrettich, Mandarine und Szechuan-Pfeffer	CHF 38.–
«Swiss» salmon with beetroot, horseradish, mandarin and Szechuan pepper	CHF 88.–

Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Pomelo, Tandoori und Karotte	CHF 44.– / 59.–
--	-----------------

Variation vom Butternusskürbis, Burrata, Taggiasca Oliven und Zatar	CHF 34.–
---	----------

PASTA & WARMER VORSPEISEN

Œuf Royale mit Champagner Beurre blanc	CHF 98.–
--	----------

Spaghettini mit Zitrone und Kaviar Spaghetti with lemon and caviar	30g CHF 98.–
--	--------------

Risotto «Gran Riserva» mit Meeresfrüchten, Champagner und Meeresspargel	CHF 38.– / 58.–
---	-----------------

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette	CHF 38.–
---	----------

WINTERTRÜFFEL

Taglierini Risotto	CHF 25.–
mit Trüffel with truffle	supplement Tagespreis

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «GREEN EGG»

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

«Suvretta Burger» mit Foie gras und Brioche with foie gras and brioche	CHF 148.–
--	-----------

US PRIME VOM GRILL «GREEN EGG»

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

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

GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG»	für 2 Personen	CHF 188.–
-----------------------------------	----------------	-----------

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

KALB & LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's Kalbskotelett Peduzzi's veal chop	300g	CHF 78.–
---	------	----------

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert	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.–
---	----------------	-----------

Glasierte Königstaube «Suvretta House»	für 2 Personen	CHF 132.–
--	----------------	-----------

«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Wintertrüffel	CHF 72.–
--	----------

WILD | TRADITIONELL

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

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

FISCH & KRUSTENTIER

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

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

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

Seezunge Müllerin Art oder grilliert Sole meuniere or grilled	CHF 68.–
---	----------

DESSERTS À LA CARTE

Haselnuss-Soufflé mit grünem Apfel und Kardamom Granité	CHF 29.–
---	----------

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

Blaubeeren Sorbet mit Milkschokoladen Gelée, Schokoladen Biscuit und Kakaosablé	CHF 26.–
---	----------

Pochierte und konfierte Kirschen mit Olivenöl Sorbet, Mandel-Végétalcreme und Sablé	CHF 26.–
---	----------

Variation von der Felchlin 70% Schokolade Variation of Felchlin 70% chocolate	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

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