

★★★★★



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»

CHF

Burrata mit grilliertem Gemüse, Oliventapenade, Rucola, Pinienkernen und Basilikumpesto 🌿🌾	26.–
Tataki vom Schweizer Wagyu Rind 🍷	41.–
Offener Weisskohl-Wrap mit knusprigem Tofu, Mango, Gemüse und Erdnusssauce 🌿🌾	27.–
Vitello Tonnato 🌿🍷	32.–
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	44.– / 59.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis

«SALATE»

Baby-Lattichsalat

mit Bohnen, Mais, Orangen, Avocado, Datteln und griechischem Joghurtdressing 🌿🌾 26.–

Endivien- und Spinatsalat mit Apfel, Walnuss, getrocknete Preiselbeeren,

Radieschen, Fenchel, Quinoa und Honig & Weissem-Balsamicodressing 🌿🌾 26.–

«Wintersalat» mit sautiertem Rosenkohl, Kichererbsen, Artischocken, Rande, getrocknete Tomaten,

Mesclun-Salat, Estragon und Pommerysenf-Vinaigrette 🌿🌾 26.–

Stellen Sie Ihren Salat ganz nach Ihren Wünschen zusammen:

mit gebratenem Cajun-Blackened Wolfsbarsch 44.–

mit gebratener BBQ-Pouletbrust 38.–

mit gebratenen Krevetten 42.–

«SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe 21.–

Französische Zwiebelsuppe 21.–

Pho * 🌿 28.–

Ramen mit Hühnchen 28.–

Miso Suppe mit Tofu 28.–

und Lachs 38.–

Geräucherte Kürbissuppe mit Mandelmilch, Ingwer und Korianderöl 🌿🌾 21.–

Linseneintopf mit Gemüse 🌿🌾 21.–

mit Wienerli 25.–

«WARME VORSPEISEN»

Pizzoccheri «Suvretta House» 🌿 23.– / 33.–

Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 🌿 23.– / 33.–





Capuns «Suvretta House» 36.–

Süsskartoffeln mit Miso, Ingwer, Minze und Chili-Joghurt 🌿🌾 31.–

Tagliolini «Nero di Seppia» mit Königskrabbenragoût und Tomaten 🍷 32.– / 42.–

«WINTERLICHE TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»



CHF

Risotto Carnaroli Gran Riserva  	_____	25.- / 35.-
Hausgemachte Taglierini 	_____	25.- / 35.-
Carpaccio vom Fassona Rind 	_____	41.-
- mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	_____	Tagespreis

«TRADITIONELLES»


Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen __ p.P.	_____	59.-
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept»	_____	36.-

«FLAMMKUCHEN»


Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	_____	23.-
Flammkuchen «Valtellina» mit Crème fraîche, Bresaola, Waldpilzen, Rucola und Zwiebeln	_____	25.-
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln 	_____	25.-
Flammkuchen «Salmon» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern und Zwiebeln	_____	26.-
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und Wintertrüffel 	_____	49.-

 auch glutenfrei erhältlich

«KLASSIKER»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich)	_____	49.-
Zürcher Geschnetzeltes	_____	49.-
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei 	_____	49.-

«CHEF ISAAC'S EMPFEHLUNG»

Enten-Quesadilla mit Gruyère und Cheddar, gebratene Bohnen, Guacamole, Pico de Gallo Sauce, und Chipotle-Mayonnaise	_____	42.-
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer 	_____	46.-
Knuspriges Pulled Beef Sandwich mit Coleslaw Essiggurken, gekochtem Schinken, Senf, Bündner Bergkäse und Country Cuts	_____	44.-

«VOM HEISSEN STEIN»**CHF**

US Entrecôte _____	200g _____	68.-
Black Angus Rindsfilet _____	200g _____	68.-
US Rib Eye _____	300g _____	68.-
«Surf and Turf» (Krevetten & Entrecôte) _____		69.-

«VOM HOLZKOHLEGRILL»**BLACK ANGUS RIND**

US Entrecôte _____	200g _____	68.-
US Rib Eye _____	300g _____	68.-
Rindsfilet _____	200g _____	68.-
Filet Ladies Cut _____	130g _____	48.-
Zigeunerspiess «Suvretta House» _____		56.-
«Cut of the day» _____		Tagespreis

KALB

Paillard _____		49.-
Schmid's St. Galler Bratwurst _____	110g / 220g _____	22.- / 29.-

LAMM


Bündner Lammkoteletts _____		56.-
-----------------------------	--	------

FISCH

«Catch of the day» _____		Tagespreis
Seezunge grilliert oder Müllerin Art _____		68.-

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

Saisonales Gemüse _____		8.- / 21.-
Gegrilltes Gemüse  _____		8.- / 21.-
Gebratener Rosenkohl _____		8.- / 21.-
Kartoffelsalat _____		8.-
Rösti _____		10.- / 15.-
Pommes Frites _____		8.- / 12.-
Country Cuts gratiniert mit Parmesan und Trüffel _____		15.-
Polenta _____		8.-
Süßkartoffel Wedges _____		8.- / 12.-

 alle Beilagen sind glutenfrei

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

«SAUCEN»

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Waldpilzsauce
Sauce Béarnaise | Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce | Chimichurri

Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 14.- / 21.-

PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau Käserei Tschlin ist ein milder Schafskäse.

Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45% Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

BÜFFELBLAU KÄSE

Der Blauschimmelkäse der Familie Schmid ist ein würziger bis pikanter Weichkäse, der mit Blauschimmel durchzogen ist. Die Rinde ist zum Verzehr geeignet.

48 % Fett i.T., Büffelpastmilch, Städtlichäsi Lichtensteig, Familie Schmid, St. Gallen, Schweiz

GLETSCHER MUTSCHLI

Der frische und milde Ziegenkäse aus der Alp-Schaukäserei Morteratsch wurde ohne Zusatz von Lab und Salz pasteurisiert und zwischen 2 und 8 Tagen gelagert. Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

50 % Fett i.T., Ziegenmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

MOSER CHARMANT

Durch die Weisschimmelreifeung hat sich die typische Croûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

GRANIT

Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

VACHERIN MONT D'OR

Dieser winterliche Saisonkäse kommt aus dem Jura. Sein Tannenholzgürtel verleiht ihm eine leichte Tannin-Note. Er wird seit über 100 Jahren von Hand gemacht und hat einen milden bis sehr würzigen Geschmack.

50% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Jura, Schweiz

FLÖCHLIN


Der aus dem Engadin stammende Flöchlin Käse, auf Deutsch das Schneeflöckchen, ist ein leicht würziger Weichkäse, der mit Weisschimmel umrandet ist und aus Bergmilch hergestellt wird.

50% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Weichkäse, Pontresina, Schweiz

SAVOGNINER HEUMILCH REZENT

Der Savogniner Heumilch Rezent ist ein mindestens 6 Monate alter, rezent pikanter Savogniner Bergkäse, der aus Bergheumilch hergestellt wird.

48% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Halbhartkäse, laktosefrei, Savognin, Schweiz

«DESSERTS»	CHF
Ahorn-Mascarponecrème mit Birnen und Preiselbeeren _____	18.–
Baba mit Mojito _____	18.–
Mont Blanc «Suvretta House»  _____	18.–
Gianduja Schokolade mit Mandarinen Sorbet _____	18.–
Sticky Toffee Pudding mit Vanilleeis und Karamellsauce _____	18.–

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch _____	18.–
Wiener Eiskaffee _____	18.–
«Scroppino» _____	18.–
Coupe Dänemark _____	18.–
Coupe Romanoff _____	18.–
Coupe Melba _____	18.–
Coupe Forestière _____	18.–
Coupe Vermicelle «Suvretta House» _____	18.–
Bananensplit _____	18.–
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis _____ Kugel _____	5.–

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte», Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich _____ 1 dl _____	25.–
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz _____ 1 dl _____	24.–

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc _____ 4 cl _____	14.–
Niepoort Ruby _____ 4 cl _____	14.–
Porto Presidential Vintage _____ 4 cl _____	20.–
Grappa Nardini Riserva _____ 4 cl _____	14.–
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja _____ 4 cl _____	25.–
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage _____ 4 cl _____	32.–
Champagner Bollinger Special Cuvée, Brut _____ 1 dl _____	22.–
Champagner Bollinger Rosé, Brut _____ 1 dl _____	25.–

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

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

🌱 = veganes Gericht

🌾 = glutenfreies Gericht

🌾 = laktosefreies Gericht

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

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

* = Chef Isaac's persönliche Empfehlung

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