



À LA CARTE

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Marenes-Oléron, France		CHF	8.–
Gillardeau Bretagne, France		CHF	12.–
Serviert mit Cheddar auf Pumpnickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette <i>Served with Cheddar on pumpnickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper</i>			
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 <i>with garnishing</i>			

VORSPEISEN

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Feigen Chutney, P.X. Sherry Essig und Brioche
Duo of foie gras «Suvretta House» with fig chutney, P.X. Sherry vinegar and brioche

CHF 44.– / 59.–

Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet
Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared at the table



CHF 44.– / 59.–

«Swiss» Lachs mit Rande, Meerrettich, Mandarine und Szechuan-Pfeffer
«Swiss» salmon with beetroot, horseradish, mandarin and Szechuan pepper
mit | *with* «Golden Oscietra» Caviar

10g CHF 38.–
CHF 88.–

Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Pomelo, Tandoori und Karotte
Warm salad of Maine-lobster with pomelo, Tandoori and carrot

CHF 44.– / 59.–

Variation vom Butternusskürbis, Burrata, Taggiasca Oliven und Zatar 
Variation butternut squash, burrata, Taggiasca olives and zatar 

CHF 34.–

PASTA & WARME 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
Risotto «Gran Riserva» with seafood, champagne and salicorn

CHF 38.– / 58.–

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette 
Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette 

CHF 38.–

WINTERTRÜFFEL

Taglierini | Risotto
mit Trüffel | *with truffle*

supplement CHF 25.–
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»
Côte de bœuf

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
Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay

für 2 Personen CHF 138.–

GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

Poulet de Bresse «Suvretta House», Zubereitung 40 min.

für 2 Personen CHF 148.–

Glasierte Königstaube «Suvretta House»
Glazed king Pigeon «Suvretta House»

für 2 Personen CHF 132.–

«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Wintertrüffel
«Pithivier» of quail with duck liver and winter truffle

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
Hazelnut soufflé with green apple and cardamom granité

CHF 29.–

Crêpes Suzette «Suvretta House»

CHF 32.–

Blaubeeren Sorbet mit Milkschokoladen Gelée, Schokoladen Biscuit und Kakaosablé
Blueberry sorbet with milk chocolate-gelée, chocolate biscuit and cocoa sablé

CHF 26.–

Pochierte und konfierte Kirschen mit Olivenöl Sorbet, Mandel-Végétalcreme und Sablé  
Poached and confit cherries with olive oil sorbet, almond végétal cream and sable  

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