

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Julia Haak & 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
für bis zu 45 Personen aus.

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

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Suvretta House
Summer Dreams 2022



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

«VORSPEISEN»

CHF

Sommersalat 🍃	
mit Kalamansi, Randen, Nüssen und Engadiner Bergjoghurt	26.50
mit Swiss Shrimp	39.-
Tataki vom Kingfish mit Kimchi, Yuzu und Avocado	39.-
Schweizer Rindstatar «Chasellas» mit Wachtelei und Engadiner Stein	39.- 47.-
Gebackene Aubergine mit Erbsen, Burrata und altem Balsamico	33.50
Zweierlei Blumenkohl 🍃	
mit Süsskartoffel, Granatapfel, Haselnuss und Hummus	31.50

«SUPPEN»

Fruchtige Kokosschaumsuppe mit Zitronengras, Limette und Swiss Shrimps	26.-
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	21.-

«ZWISCHENGÄNGE»

Ravioli mit Burrata, Datterini Tomaten und Basilikum	36.- 45.-
Risotto «Gran Riserva» mit Krustentier, Edamame und Swiss Shrimps	42.- 59.-
Gebratene Wachtelbrust mit Kürbis, Granatapfel, Salbei und Sauerrahm	39.- 52.-

«FISCHE UND KRUSTENTIERE»

CHF

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Olivenöl und Zitrone	für 2 Personen 144.-
Auf der Haut gebratener Lostallo Lachs mit Kartoffel-Brandade, Baby Lattich und Brunnenkresse mit Kaviar	54.- 70.-
Im Ganzen gebratene Seezunge mit Spinat, Raclette Kartoffeln und Zitronen-Kapernbutter	58.-
Sautierte südafrikanische Scampi, Grösse 3-6	pro Stück 38.-

«HAUPTSPEISEN»

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	46.-
Original Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	44.-
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti	48.-
Rosa gebratener Sommerbock mit Maitake, Urkarotte, Spitzkohl und Meerrettich	59.-
Lammrücken mit Couscous, Gurke, Granatapfel und Sumach	57.-
«Surf and Turf Chasellas» Schweizer Flank Steak trifft auf Swiss Prawn mit wildem Brokkoli, roten Zwiebeln und Süsskartoffeln	65.-
Grünes Curry 🌿 mit Brokkoli, Shiitake und Thai Spargel	38.-
Variation vom Rübchen 🌿 mit Pastinake, tasmanischer Pfeffer, grüner Spargel und Kirsche	39.-

«SÜSSPEISEN»	CHF
Meringue «Chasellas» mit Vanilleeis und Doppelrahm	18.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit ohne Kirsch	18.-
Variation von der Erdbeere mit Felchlin Schokolade, Minze und Kalamansi	17.-
Banane mit Kokosnuss und dunkler Schokolade	17.-
Zitronensorbet mit Champagner Wodka	18.-
Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet mit Calvados	18.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	18.-
Birnensorbet mit Williamine	18.-
Giolito Glace	pro Kugel 5.-
Vanille Schokolade Erdbeere Joghurt	
Giolito Sorbet	pro Kugel 5.-
Zitrone Zwetschge Grüner Apfel Mango Birne Himbeere Passionsfrucht	

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»**CHF**

	vol%		
Sherry & Portwein			
Sherry Tio Pepe	17	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20	4cl	11.-
Liköre			
Limoncello	23	4cl	10.-
Bailey's Irish Cream	18	4cl	10.-
Sambuca	40	4cl	10.-
Amaretto Disaronno	40	4cl	10.-
Cointreau	40	4cl	10.-
Grappa			
Grappa Triacca	42	2cl	8.-
Nonino Picolit	50	2cl	15.-
Berta Tre Soli Tre	45	2cl	13.-
Eligo dell'Ornellaia	42	2cl	12.-
Cognac & Armagnac			
Cognac Rémy Martin VSOP	40	2cl	12.-
Cognac Rémy Martin XO	40	2cl	12.-
Armagnac Sempé VSOP	40	2cl	12.-
Grand Marnier	40	2cl	10.-
Obstbrand			
Calvados Vieux Morin	40	2cl	8.-
Himbeergeist Schladerer	42	2cl	8.-
Williamine du Valais Morand	43	2cl	8.-
Apricotine du Valais Morand	43	2cl	8.-
Vieille Prune Fassbind	41	2cl	8.-
Kirsch Réserve Dettling	41	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40	2cl	8.-
Mirabelle Morand	40	2cl	8.-
Kernobst Willisauer	40	2cl	8.-
Birnenbrand Willisauer	40	2cl	8.-
Pflümli Willisauer	40	2cl	8.-
Gin			
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	12.-
Beefeater 24	40	4cl	14.-
Whisky			
Ballantine's	40	4cl	11.-
Johnnie Walker Red Label	40	4cl	11.-
Johnnie Walker Black Label	40	4cl	15.-
Whisky J&B	40	4cl	11.-
Tullamore Dew	40	4cl	11.-
Macallan 12 yo	40	4cl	18.-

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

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

Kalb: CH | DE

Lamm: CH | IRL

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT

Lachs: CH | Zucht

Garnelen: VNM

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht | Wildfang FAO 720

Hummer: USA | | CAN | Wildfang FAO 721

Seezunge: FR|NL |GBR

Thunfisch: PH | Wildfang FAO 71 und 51

Kingfish: DK | Zucht

SwissShrimp: CH | Zucht

Scampi: ZA |

= 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.