



À LA CARTE

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

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 mit Garnituren <i>with garnishing</i>	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–



VORSPEISEN

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Pflaumen Chutney, Hibiskus und Brioche Duo of foie gras «Suvretta House» with plum chutney, hibiscus and brioche		CHF 44.– / 59.–
--	--	-----------------

Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet <i>Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared at the table</i>		CHF 44.– / 59.–
---	--	-----------------

Gebeizte Schweizer Lachsforelle mit Kardamom, Karotte, Johannisbeeren und Buttermilch <i>Pickled Swiss salmon trout with cardamom, carrot, black currant and buttermilk</i> mit <i>with</i> «Golden Oscietra» Caviar	10g	CHF 38.– CHF 88.–
--	-----	----------------------

Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Melone und Togarashi <i>Warm salad of Maine-lobster with melon and Togarashi</i>		CHF 48.– / 68.–
---	--	-----------------

Tomaten und Nektarinen Allerlei mit Burrata, Zatar und Barunüssen  <i>Tomato and nectarine variation with burrata, zatar and baru nuts</i> 		CHF 29.–
--	--	----------

PASTA & WARME VORSPEISEN

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

Risotto «Gran Riserva» mit Meeresfrüchten, Champagner und Meeresspargel <i>Risotto «Gran Riserva» with seafood, champagne and salicorn</i>		CHF 38.– / 58.–
---	--	-----------------

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette  <i>Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette</i> 		CHF 38.–
--	--	----------

SOMMERTRÜFFEL & AUSTRALISCHER PERIGORD

Taglierini Risotto mit Trüffel <i>with truffle</i>	supplement	CHF 25.– Tagespreis
---	------------	------------------------

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «GREEN EGG»

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

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

US PRIME VOM GRILL «GREEN EGG»

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

Tenderloin	200g	CHF 78.–
------------	------	----------

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 <i>Peduzzi's veal chop</i>	300g	CHF 78.–
--	------	----------

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert <i>Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay</i>	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» <i>Glazed king Pigeon «Suvretta House»</i>	für 2 Personen	CHF 132.–
--	----------------	-----------

WILD | TRADITIONELL

Sommerbock «Suvretta House» <i>Summer buck «Suvretta House»</i>	für 2 Personen	CHF 148.–
---	----------------	-----------

Filet Wellington «Suvretta House», auf Vorbestellung.	für 2 Personen	CHF 198.–
---	----------------	-----------

FISCH & KRUSTENTIER

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste <i>Atlantic Sea bass in salt crust</i>	für 2 Personen	CHF 148.–
---	----------------	-----------

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

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

Seezunge Müllerin Art oder grilliert <i>Sole meuniere or grilled</i>		CHF 74.–
--	--	----------

DESSERTS A LA CARTE

Vanille-Soufflé mit Waldbeeren Granité  <i>Vanilla soufflé with forest berries granité</i> 		CHF 29.–
--	--	----------

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

Erdbeertorte mit Kompott und Basilikumcreme <i>Strawberry tart with compote and basil cream</i>		CHF 26.–
--	--	----------

Apfel Tarte Tatin mit Fromage Blanc Sorbet und Granola-Butterkeks <i>Apple Tarte Tatin with Fromage Blanc sorbet and granola shortbread</i>		CHF 26.–
--	--	----------

Variation von der Felchlin 66% Schokolade <i>Variation of Felchlin 66% chocolate</i>		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