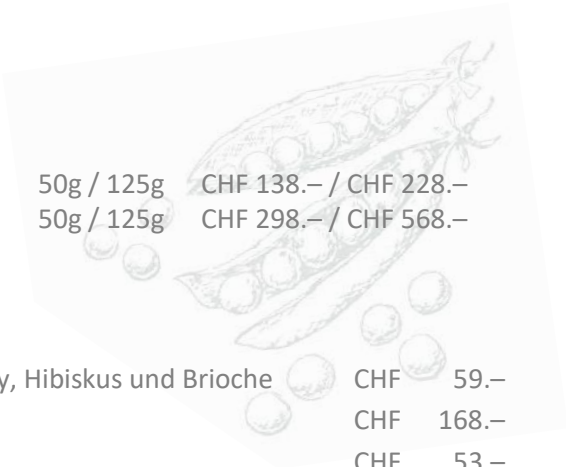


Suvretta House Take Away Menu Sommer 2022

Kaviar Selection «Suvretta House»

Siberian caviar from Italy
 Beluga caviar from Iran
 mit Garnituren

50g / 125g CHF 138.– / CHF 228.–
 50g / 125g CHF 298.– / CHF 568.–



Vorspeisen

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Pflaumen Chutney, Hibiskus und Brioche	CHF	59.–
Foie gras im Gänse Porzellantopf 250g mit Chutney	CHF	168.–
Hummer Salat «Suvretta House»	CHF	53.–
Ceviche «Suvretta House»	CHF	31.–
Tomaten Allerlei mit Wassermelone, Burrata, Oliven und Sumach	CHF	27.–

Suppen

Hummer Bisque	CHF	28.–
Consommé «Suvretta House»	CHF	22.–
Geröstete Tomatencremesuppe	CHF	21.–

Hauptspeisen

Black Angus Rindsfilet am Stück	200g	CHF	68.–
Engadiner Kalbskotelett	200g	CHF	68.–
Sommerbock «Suvretta House»	für 2 Pers.	CHF	136.–
Poularde de Bresse «Suvretta House»	für 2 Pers.	CHF	148.–
Wienerschnitzel		CHF	49.–
Zürcher Geschnetzeltes		CHF	49.–
Thunfisch «Poke» mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer		CHF	46.–

Garnituren

Mischgemüse	CHF	9.– p.P.
Mediterranes Gemüse	CHF	9.– p.P.
Kartoffelsalat	CHF	9.– p.P.
Kartoffelpüree	CHF	9.– p.P.
Trüffel Jus	CHF	30.– p.P.
Portwein Jus	CHF	20.– p.P.

Zu jedem Fleisch oder Fischgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten

Preisen

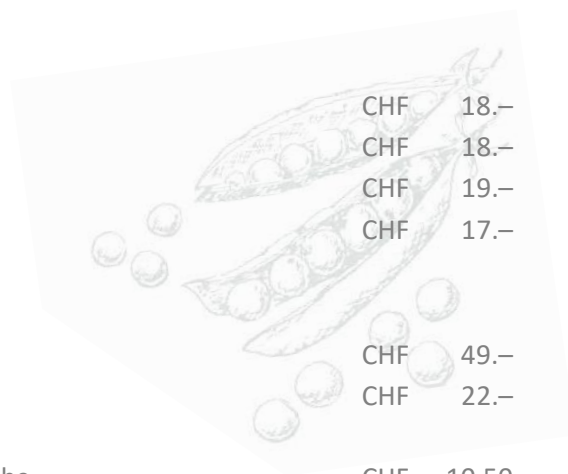


Dessert

- Crème Caramel
- Schokoladen Mousse
- Waldbeeren mit Meringue und Chantilly
- Tiramisu «Suvretta House»

Aus unserer Bäckerei

- Full English Afternoon Tea Suvretta House
- Cream Tea
- Kuchenauswahl pro Stück
- Nusstorte/ Linzertorte/ Sachertorte/ Apfelkuchen/ Früchtewähe



Um Ihnen unvergessliche Genussmomente für zu Hause zu ermöglichen,
 gehen wir selbstverständlich jederzeit ebenso auf persönliche Wünsche ein. Gerne nehmen wir Ihre
 Bestellung bis 10:00 Uhr entgegen. Abholung ab 18:00 Uhr im Suvretta House.
 Sie suchen nach der passenden Weinbegleitung? Unsere Grand Restaurant Weinkarte hält das
 passend attraktive Angebot für Sie bereit, hier als QR Code:

