

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

Herbstsalat 🍃	
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.-

## «HAUPTSPEISEN»

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	46.-
Original Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	44.-
Zürcher Geschnnetztes 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 Rindsfilet 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, roter Sauerampfer und Brombeere	39.-

<b>«SÜSSPEISEN»</b>	<b>CHF</b>
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.-
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet mit Calvados	18.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	18.-
Birnensorbet mit Williamine	18.-
<b>Giolito Glace</b>	pro Kugel 5.-
Vanille   Schokolade   Erdbeere   Joghurt	
<b>Giolito Sorbet</b>	pro Kugel 5.-
Zitrone   Zwetschge   Grüner Apfel   Mango   Birne Himbeere   Passionsfrucht	

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»

CHF

	vol%		
<b>Sherry &amp; Portwein</b>			
Sherry Tio Pepe	17	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20	4cl	11.-
<b>Liköre</b>			
Limoncello	23	4cl	10.-
Bailey's Irish Cream	18	4cl	10.-
Sambuca	40	4cl	10.-
Amaretto Disaronno	40	4cl	10.-
Cointreau	40	4cl	10.-
<b>Grappa</b>			
Grappa Triacca	42	2cl	8.-
Nonino Picolit	50	2cl	15.-
Berta Tre Soli Tre	45	2cl	13.-
Eligo dell'Ornellaia	42	2cl	12.-
<b>Cognac &amp; Armagnac</b>			
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.-
<b>Obstbrand</b>			
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.-
<b>Gin</b>			
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.-
<b>Whisky</b>			
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.