



## Tagesmenu

Dienstag, 30. August 2022

### VORSPEISEN

Schweizer Saiblingstatar mit Zitrone und Kresse  
*Tartar of Swiss char with lemon and cress*

Roher Fenchelsalat mit Orange, Mandeln und Ziegenkäse   
*Raw fennel salad with orange, almonds and goats cheese* 



Krustentier-Raviolo auf jungem Spinat und Ingwer Nage  
*Shellfish Raviolo on young spinach and ginger nage*

### SUPPEN

Consommé «Jockey Club»

Cremesuppe von weissen Bohnen mit Bergthymian und Entenleber  
*Cream soup of white beans with mountain thyme and duck liver*



### SAFT

Saft von Melone, Karotten, Ananas, Limette, Chili, Basilikum   
*Juice of melon, carrots, pineapple, lime, chili, and basil* 

### HAUPTGÄNGE



Sommerbock «Suvretta House»  
*Summer venison «Suvretta House»*

Gebratenes Doradenfilet mit Baby Lattich, Steinpilzen und Croûtons  
*Roasted gilthead fillet with baby lettuce, cèpes and croutons*

Bündner Capuns   
*Capuns from the Engadin* 

### DESSERTS

«Suvretta House» Tiramisu mit Orangenkompott und Stracciatella Eis  
*«Suvretta House» tiramisu with orange compote and Stracciatella ice cream*

Mango-Papayasalat   
*Mango and papaya salad* 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen  
*Choice of Swiss and international cheeses from the trolley*

3-Gang-Menu CHF 108.– | 4-Gang-Menu CHF 125.– | 5-Gang-Menu CHF 135.–