

★★★★★











# SUVRETTA HOUSE



ST. MORITZ



**«VORSPEISEN»****CHF**

Tomaten Allerlei mit Wassermelone, Burrata, Oliven und Sumach  	27.-
Pulposalat mit Dinkel, Artischocken, Salzzitrone und schwarzem Knoblauch 	31.-
Baby-Lattichsalat mit Bohnen, Mais, Barunüssen, Avocado, Nektarine und Zitrus-Vinaigrette  	26.-
Ceviche «Suvretta House» 	31.-
Vitello Tonnato  	32.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	44.- / 59.-
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis







**«SUPPEN»**

Bündner Gerstensuppe	21.-
Französische Zwiebelsuppe	21.-
Erbsencreme mit griechischem Joghurt und geräuchertem Lamm	21.-
Erdbeer und Minz Gazpacho  	21.-
mit Königskrabbe	25.-

**«WARME VORSPEISEN»**

Pizzoccheri «Suvretta House» 	23.- / 33.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 	23.- / 33.-
Karotten Allerlei mit Pistazien, Trauben und Tahini 	28.-
Tessiner Polenta-Gnocchi mit Rock Lobster, Zucchini Blüten und Zitronenmelisse	29.- / 41.-

**«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»**

Risotto Carnaroli Gran Riserva  	27.- / 39.-
Hausgemachte Tagliatelle 	27.- / 39.-
Carpaccio vom Fassona Rind 	41.-
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis
Portion gebratene Pilze  	17.- / 27.-

**«TRADITIONELLES»**

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen __ p.P.	59.-
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept»	36.-

**«FLAMMKUCHEN»****CHF**

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln _____	23.–
Flammkuchen «Valtellina» mit Crème fraîche, Bresaola, Waldpilzen, Rucola und Zwiebeln _____	25.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln 🌿 _____	25.–
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern und Zwiebeln _____	26.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Sommertrüffel 🌿 _____	49.–

🌿 auch glutenfrei erhältlich

**«HAUPTGÄNGE»**

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich) _____	49.–
Zürcher Geschnetzeltes _____	49.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei 🌿 _____	49.–

**«CHEF KEVIN'S EMPFEHLUNG»**

Thunfisch «Poke»

mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer 🌿 _____	46.–
Atlantik Wolfsbarsch auf lauwarmer Fregola mit Tomatensesenz und seinem Gemüse 🌿 _____	54.–
Knuspriger Pouletschenkel mit Kartoffel-Gurkensalat _____	46.–
Rinds Short Ribs (ohne Knochen) mit Coleslaw und Süsskartoffel Fries 🌿 _____	56.–

**«VOM HOLZKOHLEGRILL»**

BLACK ANGUS RIND

Swiss Black Angus Chain Steak _____ 200g _____	65.–
Entrecôte _____ 200g _____	68.–
US Rib Eye _____ 300g _____	68.–
Filet _____ 200g _____	68.–
Filet Ladies Cut _____ 130g _____	48.–
«Suvretta's» Zigeunerspiess _____	56.–
«Cut of the day» _____	Tagespreis

KALB

Paillard _____	49.–
Schmid's St. Galler Bratwurst _____ 110g / 220g _____	22.– / 29.–

LAMM

Lammkoteletts _____	56.–
---------------------	------

FISCH

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

GEFLÜGEL

Stubenküken (auf Vorbestellung erhältlich) _____	56.–
--	------


**«VOM HEISSEN STEIN»**

CHF

Hirschentrecôte _____	200g _____	65.-
Entrecôte _____	200g _____	68.-
Black Angus Rindsfilet _____	200g _____	68.-
US Rib Eye _____	300g _____	68.-

**«BEILAGEN»**

Saisonales Gemüse _____	9.-
Grilliertem Gemüse  _____	9.-
Kartoffelsalat _____	9.-
Rösti _____	10.- / 15.-
Pommes Frites _____	9.-
Country Cuts mit Parmesan und Trüffel _____	15.-
Süßkartoffel Fries _____	9.-





 alle Beilagen sind glutenfrei

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

**«SAUCEN»**

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Chimichurri  
Sauce Béarnaise | Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce

Rind: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#  
Kalb: CH, FR  
Lamm: CH, FR, AUS#, IRL  
Geflügel: CH, FR, HUN  
Schwein: CH, ESP  
Wild: CH, AUT, NZL  
Fisch: FR, NL, PHL, GRC

 = vegetarisches Gericht  
 = veganes Gericht  
 = glutenfreies Gericht  
 = laktosefreies Gericht

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

# = kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bündner Käseauswahl mit Chutney \_\_\_\_\_ 14.- / 21.-

#### PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau ist ein milder Schafskäse.

Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45% Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

#### BÜFFELBLAU KÄSE

Der Blauschimmelkäse der Familie Schmid ist ein würziger bis pikanter Weichkäse, der mit Blauschimmel durchzogen ist. Die Rinde ist zum Verzehr geeignet.

48 % Fett i.T., Past. Büffelmilch, Städtlichäsi Lichtensteig, Familie Schmid, St. Gallen, Schweiz

#### GLETSCHER MUTSCHLI

Ist ein gereifter und milder Kuhmilch-Halbhartkäse, der in der Alp-Schaukäserei Morteratsch auf dem offenen Feuer hergestellt wird. Das Mutschli (klein, dick und rund) wird für 5 Wochen auf der Alp gepflegt, bis es genussreif ist.

50 % Fett i.T., Kuhmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

#### MOSEER CHARMANT

Durch die Weisseschimmelreifung hat sich die typische Croûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

#### GRANIT

Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

#### ZIEGENFRISCHKÄSE ISOLA

Der frische und milde Ziegenfrischkäse aus Isola (Sils-Maria) wird sorgfältig und mit viel Liebe von der Familie Cadurisch hergestellt. Da die frische Ziegenmilch aufgekocht wird und der Käse mit Säure von der Molke getrennt wird, ist der Käse ohne tierischem Lab hergestellt. Der Käse ist sehr mild und hat einen frischen Geschmack.

45% Fett, i. T., pasteurisierte Ziegenmilch, Oberengadin, Sils-Maria, Graubünden, Schweiz

#### COTSCHEN



Der Cotschen (auf Deutsch Rot) ist ein Weichkäse mit roter Kruste, der in der Gletscherkäserei in Samedan produziert wird. Der aus Engadiner Vollmilch produzierte Käse hat einen würzigen Geschmack, da der Käse im Keller immer wieder gepflegt und geschiert wird.

55% Fett i.T., thermisierter Engadiner Milch, Graubünden, Schweiz

#### SAVOGNINER HEUMILCH REZENT

Der Savogniner Heumilch Rezent ist ein mindestens 6 Monate alter, rezent pikanter Savogniner Bergkäse, der aus Bergheumilch hergestellt wird.

48% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Halbhartkäse, laktosefrei, Savognin, Schweiz

«DESSERTS»	CHF
Sommer Tiramisu mit Mango-Guavenkompott, Zitronengras und Holunderblüteninfusion _____	18.-
Panna Cotta mit Erdbeer-Hibiskus-Sorbet und mariniertes rosa Grapefruit  _____	18.-
Crème Caramel  _____	18.-
Schokoladentarte mit Kokos-Sorbet und Meringue _____	18.-

#### «UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch _____	18.-
Wiener Eiskaffee _____	18.-
«Sgroppino» _____	18.-
Coupe Dänemark _____	18.-
Coupe Romanoff _____	18.-
Coupe Melba _____	18.-
Coupe Forestière _____	18.-
Bananensplit _____	18.-
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis _____ Kugel _____	5.-

#### «DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»

Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich _____ 1 dl _____	24.-
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz _____ 1 dl _____	23.-

#### «DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc _____ 4 cl _____	14.-
Niepoort Ruby _____ 4 cl _____	14.-
Porto Presidential Vintage _____ 4 cl _____	20.-
Grappa Nardini Riserva _____ 4 cl _____	14.-
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja _____ 4 cl _____	25.-
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage _____ 4 cl _____	32.-
Champagner Bollinger Special Cuvée, Brut _____ 1 dl _____	22.-
Champagner Bollinger Rosé, Brut _____ 1 dl _____	25.-

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

alpine hideaway  
for generations to come

