



VORSPEISEN

Fassona Rind «al coltello» mit Dashi, Shiitake Pilze und Sprossen
Fassona beef «al coltello» with dashi, shiitake mushrooms and sprouts

Geräucherter Randensalat mit Haselnuss, Ziegenfrischkäse und Estragon 
Smoked beetroot salad with hazelnuts, goats cream cheese and tarragon 



Rock Lobster Club Sandwich «Suvretta House»

SUPPEN

Vietnamesische Pho
Vietnamese Pho

Ratatouille Cremesuppe
Ratatouille cream soup



SAFT

Saft von Birne, Apfel, Grünkohl und Zitrone 
Juice of pear, apple, kale and lemon 

HAUPTGÄNGE



Glasierter Kalbsrücken mit Steinpilzen, Pastinake und Portweinjus
Glazed saddle of veal with cepes, parsnip and port wine jus

Gebratener Atlantik Wolfsbarsch mit Lauchkartoffeln und Bordelaise Jus
Roasted Atlantic Sea bass with leek-potatoes and bordelaise jus

«Gnocchi ai 4 formaggi» 
«Gnocchi ai 4 formaggi» 

DESSERTS

Variation von der Felchlin Schokolade
Variation of Felchlin Chocolate

Mango-Papayasalat mit Passionsfrucht Infusion 
Mango and papaya salad with passion fruit infusion 

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

Tagesmenu

Samstag, 10. September 2022