




★★★★★





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

Tomaten-Allerlei mit Feigen, Burrata, Rucola, Balsamicoreduktion mit Portwein  	27.-
Hummer Salat «Suvretta House»	48.- / 68.-
Foie Gras Terrine mit Brioche und Chutney	44.- / 59.-
Hirsch-Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen und Brombeersauce	31.-
Vegane Bowl mit Quinoa, Baby-Lattich, Avocado, Zitrusfrucht, Datteln und Kresse 	26.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	44.- / 59.-
mit Herbsttrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis




«SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe	21.-
Französische Zwiebelsuppe	21.-
Geröstete Kürbissuppe  	21.-

«WARME VORSPEISEN»

Pizzoccheri «Suvretta House» 	23.- / 33.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 	23.- / 33.-
Kürbis-Karotten-Allerlei mit Pistazien, Trauben und Tahini 	28.-
Spaghettoni mit Zitrone und Kaviar	30g 98.-

«HERBSTLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»

Risotto Carnaroli Gran Riserva  	27.- / 39.-
Hausgemachte Tagliatelle 	27.- / 39.-

«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 Herbsttrüffel 🍴 _____	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.–
Tagliata vom Reh mit Wirsing, Speck und Pilzsauce _____	56.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»**BLACK ANGUS RIND**

Entrecôte _____ 200g _____	68.–
Filet _____ 200g _____	68.–
Filet Ladies Cut _____ 130g _____	48.–
«Suvretta's» Zigeunerspiess _____	56.–

KALB

Paillard _____	49.–
Peduzzi's Kalbskotelett _____ 300g _____	78.–
Schmid's St. Galler Bratwurst _____ 110g / 220g _____	22.– / 29.–

LAMM

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

FISCH

«Catch of the day» _____ Tagespreis	
Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste _____ für 2 Personen _____	148.–
Seezunge Müllerin Art oder grilliert _____	74.–


«VOM HEISSEN STEIN»

CHF

Entrecôte _____	200g _____	68.-
Black Angus Rindsfilet _____	200g _____	68.-

«BEILAGEN»

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

BÜFFELBLAUKÄSE

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

MOSER 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 aufgeköcht 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 geschert 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**

«Suvretta House» Mont Blanc mit Birne 	18.–
Panna Cotta mit Erdbeer-Hibiskus-Sorbet und mariniertes rosa Grapefruit 	18.–
Crème Caramel 	18.–
Schokoladentarte mit Kokos-Sorbet und Meringue	18.–

«DESSERTS»

Selektion von Bündner, Schweizer und internationalen Käsesorten mit Chutney, Honig und hausgemachtem Früchtebrot	21.–
--	------

«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.–
Coupe Nesselrode	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 25.–
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz	1 dl 24.–

«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

